

Pâte à frire

Boulettes de pâte (dumplings)

Dumplings pour ragoût de pattes

Échaudés ou 'Dumplings' pour ragoût

Pâte à frire (Fish & Chips) (maman)

Pâte à frire (pogo et autres)

Pâte à grand-père (pour ragoûts)

Pâte pour rondelles d'oignon (au four)

Pâte à frire pour le poisson

Pâte à frire (fish & Chips) (maman)

Pâte pour pogos (C. Martel)

Pâte à friture pour fruits de mer

Pâte à frire (pour fish and chips)

Pâte à frire croustillante (1)

Pâte à frire croustillante (2)

Pâte à friture

Pâte à frire (enrobage des POGO)

Pâte à friture

Pâte pour fish and chips

Pâte à frire à la bière

Pâte pour friture

Pâte à friture

Pâte à frire

Pâte à frire

Boulettes de pâte (dumplings)

Source : Jehane Benoit

la recette de boulette peut aussi se mettre sur sirop d'érable et on appelle ça "pépère dans le sucre", je la mets aussi sur le dessus de mon stew au clams délicieux !!!!

2 tasses de farine

2 c. à soupe de poudre à pâte

1/2 c. à thé de sel

2 oeufs

1 tasse de lait

pour faire les boulettes. tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Battre les oeufs avec le lait. Ajouter d'un seul coup le mélange tamisé, battre le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte légère.

J'ai cette recette depuis trente ans. Je crois qu'elle vient du livre de recette de Mme Benoit, Encyclopédie de la cuisine quelque chose comme ça.

Dumplings pour ragoût de pattes

Source : Inconnue

1 tasse de farine

1/2 c. à thé de sel

1oeuf

2 c. à soupe de graisse

1 c. à thé de poudre à pâte

1/3 de tasse d'eau.

Rouler et couper en carré.

Échaudés ou 'Dumplings' pour ragoût

Source : Inconnue

Posez vos 'dumplings' sur le bord du plat, versez le ragoût au milieu et servez bouillant.

1/2 chopine (1 tasse) de farine 'Five Roses'

1/2 c. à thé de sel

1 c. à thé de poudre à pâtisserie

Lait

Environ 10 minutes avant d'achever la cuisson du ragoût, mettez dans un bol la farine à laquelle vous ajouterez le sel et la poudre à pâtisserie.

Sassez ces ingrédients et ajoutez assez de lait pour les mouiller.

Plongez par cuillerées dans le ragoût.

Couvrez et faites cuire 10 minutes sans lever le couvercle de la casserole.

Pâte à frire (Fish & Chips) (maman)

1 tasse de Teabisk ou Bisquick

1/2 c. à thé de sel

1 oeuf non battu

2 c. à thé de vinaigre

1/3 tasse d'eau froide

Battre le tout au mousoir a oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte claire. Tremper chaque morceau de poisson dans cette pâte et faire frire dans l'huile.

-----'

Pâte à frire (pogo et autres)

Source : Inconnue

3/4 tasse (175 l) de farine

1/4 tasse (50 ml) de fécule de maïs

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2 ml) de muscade

2 c. à thé (2 ml) de sel

2 oeufs

1/2 tasse (125 ml) bière

Méthode

1. Mélanger les ingrédients secs.
2. Ajouter les oeufs et la bière.
3. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Faire chauffer l'huile dans un chaudron.
5. Verser dans le caquelon (voir le Lexique). Tremper le poulet dans la pâte.
6. Faire cuire dans l'huile jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Comme sauce, servir avec du miel ou de la sauce aux cerises ou de la sauce à l'ananas. C'est délicieux et ça ressemble au poulet à l'ananas.

Pâte à grand-père (pour ragoûts)

Source : Inconnue

Cuisson : 15 minutes

1 tasse farine tout usage

2 c. à thé poudre à pâte

1 c. à thé de sucre granulé.(facultatif)

1/2 c. à thé de sel

1 c. à soupe de graisse

1/2 tasse de lait

Combiner les ingrédients secs ensemble dans 1 bol moyen.

Incorporer la graisse au mélangeur pour obtenir un mélange grossier. Ajouter le lait et remuer.

Verser la pâte à la cuillère dans le ragoût de boeuf. Couvrir et laisser bouillir 15 minutes

Pâte pour rondelles d'oignon (au four)

Source : Inconnue

Environ 3 oignons espagnol moyens

1/2 tasse de chapelure fine

1 c. à thé de thym

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de paprika

1/2 c. à thé poudre d'ail (si c'est du sel d'ail, omettre alors le sel)

3 blancs d'œuf battus en neige

Combiner la chapelure et les épices. Bien mélanger. Tremper les rondelles d'oignon dans le blanc d'œuf, ensuite dans la chapelure.

Placer les rondelles une à côté de l'autre sur une plaque graissée.

Cuire à 400°F. 20 minutes ou jusqu'à doré et croustillant.

Pâte à frire pour le poisson

Source : Inconnue

Provenant du site Acadie.net - Cette pâte peut servir pour tous les aliments que l'on veut faire en pleine friture : coques, huîtres, morue, etc...

1 tasse de farine

1 tasse de lait

2 c. à thé de poudre à pâte

1 œuf

¼ c. à thé de sel

Tamiser les ingrédients secs. Ajouter le lait et l'œuf battu. (Mélange assez épais). S'assurer que les aliments ont été passés dans la farine avant.

Pâte à frire (fish & Chips) (maman)

1 tasse de Teabisk ou Bisquick

1/2 c. à thé de sel

1 oeuf non battu

2 c. à thé de vinaigre

1/3 tasse d'eau froide

Battre le tout au mousoir a oeufs jusqu'a l'obtention d'une pâte claire. Tremper chaque morceau de poisson dans cette pâte et faire frire dans l'huile.

Pâte pour pogos (C. Martel)

1/2 tasse d'huile

1 tasse de farine

1 à 1 1/4 tasses de lait ou moins

1 oeuf

Mêler la farine et l'huile jusqu'à texture lisse. Ajouter le lait, l'œuf battu.

Assécher les aliments, saupoudrer d'un peu de farine et enduire de pâte. Frire.

Pâte à friture pour fruits de mer

Source : Rose-Marie Gionet du Nouveau Brunswick

Pâte à frire

Cette pâte peut servir pour tous les aliments que l'on veut faire en pleine friture :coque, huître, morue etc.. je m'en sert pour les pétoncles aussi.

1 tasse farine

1 tasse lait

2 c. à thé poudre à pâte

1 oeuf

¼ c. à thé sel

Tamiser les ingrédients secs. Ajouter le lait l'œuf battu.(Mélange assez épais).S'assurer que les aliments ont été passer dans la farine avant.

Pâte à frire (pour fish and chips)

Source : Inconnue

3/4 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

2/3 tasse de bière

sel et poivre

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que ce soit lisse. Tremper les morceaux à paner dans la pâte, égoutter

Déposer dans l'huile chaude et frire jusqu'à ce soit doré. Égoutter sur du papier essuie-tout.

Pâte à frire croustillante (1)

Source : Inconnue

1 tasse farine

2 c. à thé poudre à pâte (levure chimique)

1 c. à thé sel

2 c. à thé sucre

1 c. à soupe huile

1 tasse bière à la température de la pièce

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Ajouter l'huile à la bière. Pratiquer une fontaine dans les ingrédients secs et verser lentement le liquide. Brasser jusqu'à consistance homogène.

Pâte à frire croustillante (2)

Source : Inconnue

1 tasse farine

sel et poivre blanc au goût

2 gros oeufs séparés (les blancs et les jaunes)

2 tasses bière à la température de la pièce

2 c. à soupe huile végétale

Pour faire la pâte, mettre la farine, le sel, le poivre dans un bol (saladier) et ajouter les jaunes d'œuf et commencer à mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la bière et l'huile et bien mélanger. Couvrir jusqu'à ce que vous soyez prêt à continuer la recette.

Dans un autre bol battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer à la spatule dans le mélange précédents. Couvrir jusqu'à prêt à utiliser.

Pâte à friture

Source : Inconnue

2 oeufs

1/2 tasse de farine tout usage

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de fécule de maïs

1/2 c. à thé de sucre

4 c. à table d'eau froide

Battre les oeufs à la fourchette. Ajouter les autres ingrédients, mélanger à la fourchette sans battre. Laisser reposer 10 minutes.

Cette pâte peut servir pour enrober poulet, poisson, petite côte de porc, boulette de viande etc.

J'utilise des bouchées de poitrine de poulet que je plonge dans cette pâte pour ensuite les frire dans l'huile.

Pâte à frire (enrobage des POGO)

Source : Inconnue

1 tasse de farine

1/2 c. à thé de sel

1 c à thé de poudre à pâte

1 oeuf

3/4 tasse de lait*

1 c à table d'huile

Moi je commence par 1/2 tasse car 3/4 tasse, la pâte est trop claire

Tamiser ensemble farine, sel et poudre à pâte

Battre l'œuf légèrement

Incorporer dans le mélange de farine, sel et poudre à pâte

Ajouter le lait et l'huile en battant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Prendre des saucisses hot-dog les couper en 2 ou en 3 morceaux, les tremper dans la pâte et faire frire dans de l'huile.

Pâte à friture

Source : Inconnue

2 oeufs

1/2 tasse de farine tout usage

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de fécule de maïs

1/2 c. à thé de sucre

4 c. à table d'eau froide

Battre les oeufs à la fourchette. Ajouter les autres ingrédients, mélanger à la fourchette sans battre. Laisser reposer 10 minutes.

Cette pâte peut servir pour enrober poulet, poisson, petite côte de porc, boulette de viande etc.

J'utilise des bouchées de poitrine de poulet que je plonge dans cette pâte pour ensuite les frire dans l'huile.

Tu prends un pots de sauce a l'ananas ou aux cerise et tu mélange avec tes boules de poulet dans un chaudron.

-----'

Pâte pour fish and chips

Source : Filo

Celle-là me provient d'une brasserie près de chez moi. Ils la font depuis plus de 20 ans !

2 tasses de farine tout usage

1/4 c. à thé de Cayenne

2 c. à table d'huile végétale

2 oeufs

1 bouteille de bière de 341 ml

Sel et poivre dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la pâte jusqu'à ce que ce soit homogène; laisser reposer 15 minutes. Couper le poisson en gros morceaux. Chauffer l'huile de la friteuse. Enrober les morceaux de poisson le plus généreusement possible et les plonger dans l'huile chaude, quelques morceaux à la fois, sans égoutter. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que soit doré.

Pâte à frire à la bière

Source : Inconnue

3/4 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

2/3 tasse de bière

sel et poivre

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que ce soit lisse. Tremper les morceaux à paner dans la pâte, égoutter. Déposer dans l'huile chaude et frire jusqu'à ce soit doré. Égoutter sur du papier essuie-tout. Pour poulet, poisson, pogo, etc.

Pâte pour friture

Source : Inconnue

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 0 minutes

Portions: 4

Macération: 15 minutes

2 oeufs

1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage

1 c. à thé (5 ml) de féculé de maïs

1 c. à thé (5 ml) de sel

1/2 c. à thé (1/2) de sucre

4 c. à thé (60 ml) d'eau froide

Battre les oeufs légèrement à l'aide d'une fourchette.

Ajouter les autres ingrédients; mélanger à la fourchette, sans battre.

Laisser reposer le mélange pendant environ 10 à 15 minutes.

Vous pouvez utiliser cette pâte pour faire des pogos, poulet frit, etc.

Pâte à friture

Source : Inconnue

2 oeufs

1/2 tasse de farine tout usage

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de fécule de maïs

1/2 c. à thé de sucre

4 c. à table d'eau froide

Battre les oeufs à la fourchette. Ajouter les autres ingrédients, mélanger à la fourchette sans battre. Laisser reposer 10 minutes. Cette pâte peut servir pour enrober poulet, poisson, petite côte de porc, boulette de viande etc. J'utilise des bouchées de poitrine de poulet que je plonge dans cette pâte pour ensuite les frire dans l'huile.

Pâte à frire

Source : Sukie

On peut utiliser cette pâte pour paner le poulet, porc et poisson. On peut aussi faire des pogos et des rondelles d'oignon

3/4 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

2/3 tasse de bière

sel et poivre

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que ce soit lisse. Laisser reposer environ 15 minutes en recouvrant le bol d'une pellicule plastique.

Tremper les morceaux à paner dans la pâte, égoutter

Déposer dans l'huile chaude et frire jusqu'à ce soit doré. Égoutter sur du papier essuie-tout.

Pâte à frire

(Source : Silvy)

1 tasse de farine

1/2 c à thé de sel

1 c à thé de poudre à pâte

1 oeuf

1/2 tasse de lait**

1 c à table d'huile végétale

Mettre l'oeuf dans la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajouter le lait et l'huile en battant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

** Attention ajouter le lait graduellement car des fois la pâte est trop claire.

Tremper tes rondelles d'oignons et les enrober dans le mélange et voilà tes rondelles d'oignons faits!