



*Ces savoureuses recettes sont
transmises de mère en fille, dans la plus
pure tradition charlevoisienne.*

PÂTÉ DE CAMPAGNE (p. 87)

de Rita Dufour

6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de 2 1/2 lb (1,25 kg), sans peau et désossé
- 1 lb (500 g) de bacon
- 3/4 lb (375 g) de jambon
- 1 1/2 lb (750 g) de porc haché
- 1 petit oignon
- 4 tranches de pain rassis
- 3/4 tasse (200 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poivre
- 2 c. à soupe (30 ml) de sel d'ail
- Persil haché, au goût
- 1/2 c. à thé (2 ml) de fines herbes, au choix
- 1/4 tasse (60 ml) de cognac, de sherry ou de vin blanc sec
- Feuilles de laurier et thym

MARCHE À SUIVRE

1. Trancher les poitrines de poulet en deux, dans le sens de la longueur. Enrouler une tranche de bacon autour de chaque morceau de poitrine et réserver.
2. Hacher le reste du poulet, le jambon, 4 tranches de bacon et l'oignon. Mélanger dans un bol avec le porc. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
3. Émietter le pain rassis dans le lait. Ajouter le sel, le poivre, le sel d'ail, le persil, les fines herbes et l'alcool. Incorporer au mélange de viande.
4. Tapisser de tranches de bacon le fond d'une terrine d'une capacité de 8 tasses (2 l). Parsemer de quelques feuilles de laurier et de thym.
5. Déposer la moitié du mélange de viande dans la terrine et bien tasser, en évitant de déplacer les tranches de bacon.
6. Mettre les poitrines côte à côte dans la terrine, en pressant légèrement. Couvrir du reste du mélange de viande en pressant. Garnir de feuilles de laurier et de thym, et barder de bacon.
7. Couvrir la terrine de papier d'aluminium et la mettre dans un plat contenant de l'eau bouillante. Cuire au four pendant 3 1/2 heures.
8. Égoutter le liquide de cuisson. Placer une assiette sur la terrine et y ajouter un poids (une grosse boîte de conserve, par exemple). Laisser refroidir ainsi quelques heures à la température de la pièce.

9. Enlever l'assiette et le poids. Couvrir la terrine et garder au réfrigérateur pendant trois ou quatre jours. Démouler, puis servir avec un aspic de tomate.

ASPIC DE TOMATE (p. 87)

de Rita Dufour

6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de 19 oz (540 ml) de jus de tomate
- 1/4 tasse (60 ml) d'eau bouillante
- 3 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 tranche d'oignon
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de thym
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre
- 1 petite branche de céleri, coupée en morceaux
- 2 c. à soupe (30 ml) de gélatine sans saveur
- 1/4 tasse (60 ml) d'eau froide

MARCHE À SUIVRE

1. Faire bouillir les 10 premiers ingrédients pendant 15 minutes. Passer au tamis.
2. Délayer la gélatine dans l'eau froide et incorporer à la préparation.
3. Verser le mélange dans un moule à aspic légèrement graissé et réfrigérer plusieurs heures avant de servir.

PAIN BLANC MAISON (p. 87)

de Marie-Blanche Deschênes

donne 4 pains

INGRÉDIENTS

- 6 tasses (1,5 l) d'eau tiède
- 2 c. à soupe (30 ml) de sel
- 6 c. à soupe (90 ml) de saindoux
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre
- 2 enveloppes de levure à action rapide
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre supplémentaire
- 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- 16 tasses (4 l) de farine blanche

MARCHE À SUIVRE

1. Mélanger les quatre premiers ingrédients et réserver.
2. Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède, puis ajouter au premier mélange.

3. Incorporer la farine deux tasses (500 ml) à la fois. Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne s'affaisse plus.

4. Couvrir et laisser doubler la pâte de volume, à la température de la pièce, à l'abri des courants d'air.

5. Répartir la pâte dans quatre moules de 10 x 5 x 3 po (25 x 13 x 7 cm) et faire doubler la pâte de volume une seconde fois. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et cuire 45 minutes.

TOURTIÈRE DE CHARLEVOIX

de Marie-Blanche Deschênes,

assisté de sa fille Hélène

6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 3 tasses (750 ml) de farine
- 1/2 lb (250 g) de shortening
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel fin
- 3/4 tasse (200 ml) d'eau froide

Pour la garniture

- 2 lb (1 kg) de porc haché maigre
- 1 lb (500 g) de bœuf haché maigre
- 2 oignons moyens, hachés fin
- 6 tasses (1,5 l) de pommes de terre coupées en cubes
- 4 c. à thé (20 ml) de gros sel
- 2 c. à thé (10 ml) de poivre blanc
- 1 1/4 tasse (300 ml) d'eau

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mettre la farine, le shortening et le sel fin dans un bol, et mélanger avec le coupe-pâte. Verser l'eau en filet et remuer avec une fourchette jusqu'à la formation d'une boule de pâte non collante.
2. Rouler suffisamment de pâte pour obtenir une abaisse de 15 po (38 cm) de diamètre, et la déposer dans une cocotte de 10 po (25 cm) de diamètre.
3. Dans un bol, mélanger les viandes, les oignons, les pommes de terre, le gros sel, le poivre et l'eau; déposer la préparation sur la pâte.
4. Abaisser le reste de la pâte et y découper une ouverture de 1 po (2,5 cm), pour y ajouter de l'eau au besoin. Couvrir la préparation de cette abaisse.
5. Cuire au four de trois à quatre heures. Servir la tourtière chaude ou froide. →