



CANADIAN
PARENTS
FOR FRENCH
SASKATCHEWAN

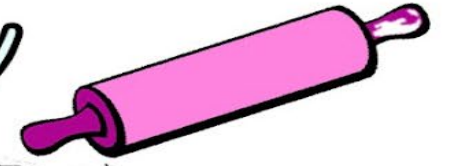
Cook Book Collection

Livre de recettes



La Cuisine

Cooking



Contents/ Contenu:

Savoury/ Salé:

Ratatouille	4
Escargot	5
Croques monsieurs ou madames	8
Salade avec une vinaigrette de Dijon/ Salad with Dijon vinaigrette	9-10
Gougeres/ French cheese puffs	11-12
Vichyssoice a cool French potato and leek soup	13-15
Quiche de Lorraine	21-22
Baguette	25-26
French Onion Soup /Soupe d'oignon	36
Poutine	37
Tourtière	48-52

Sweet / Sucré:

Nutella Croissants	6-7
Rhubarb Lemon Macarons Recipe	16-20
Simple Crêpes	23-24
Tarte Tatin	27
Croquembouche	28-29
Madeleines	30-31
Macarons (Chocolat)	32-35
French Toast	38-39
Chocolate Éclairs	40-47
Tarte Au Sucre Française (French Canadian Sugar Pie)	52

Le Ratatouille

Recette de Tastemade: <https://www.tastemade.co.uk/videos/ratatouille-2019/>



1 La sauce tomate: Dans une casserole, ajouter de l'huile d'olive, la pâte de pesto de tomates et une boîte de tomates hachées. Porter à mijoter en remuant de temps en temps.

Tomato Sauce: In a sauce pan over medium heat add the olive oil, tomato pesto paste and a can of chopped tomatoes. Bring to a simmer stirring occasionally.



2 Tailler les poivrons, l'aubergine et les courgettes en petits morceaux. Ajoute la sauce dans une poêle ronde qui peut aller dans le four. Ensuite déposer chaque tranche de légume alternativement l'une sur l'autre et formez des cercles de légumes.

Cut the peppers, eggplant and zucchini into small pieces. Add the sauce to a round pan that can go into the oven. Then place each vegetable slice alternately on top of each other and arrange the vegetables in circles.



3 Cuire au four 30 minutes sans un couvert sur le pot à 400 fahrenheit puis 15 minutes avec un couvert.

Bake for 30 minutes without a cover at 400 Fahrenheit then for 15 minutes covered.



Ingredients

1 aubergine (Egg plant)

2 courgettes (Zucchini)

2 poivrons (Peppers)

Pesto de tomates séchées et boîte de tomates hachée
(Tomato Pesto and a can of chopped tomatoes)

1 gousse d'ail (Clove of Garlic)

Huile d'olive (Olive Oil)

basilic (Basil)

Fleur de sel, poivre (Salt and Pepper)



Nous aimons ajouter les herbes comme le basilic. Vous pouvez arranger les légumes d'une belle manière pour créer un repas qui regarde magnifique! Nous vous suggérons de le manger avec une baguette et du fromage

Garnish with Basil and
Serve with Baguette and
Cheese

Temps: Environ 2 Heures/2 Hours)



I
N
G
R
É
D
I
E
N
T
S

L'Escargot

Recette De: [French Escargot-Stuffed Mushrooms Recipe \(thespruceeats.com\)](https://thespruceeats.com)

- Préparation:10 minutes
- Cuire:15 minutes
- Total:25 minutes
- Portions:6 portions

- 6 tablespoons (3 ounces) unsalted butter, softened (6 cuillères à soupe (3 onces) de beurre non salé, ramolli)
- 2 teaspoons finely chopped [shallots](#) (2 cuillères à café d'échalotes finement hachées)
- 1 clove garlic, [crushed](#) and finely chopped (1 gousse d'ail, [écrasée](#) et hachée finement)
- 1 tablespoon finely chopped celery (1 cuillère à soupe de céleri finement haché)
- 1 tablespoon finely chopped fresh parsley (1 cuillère à soupe de persil frais finement haché)
- 1/4 teaspoon salt (1/4 cuillère à café de sel)
- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper (1/8 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu)
- 12 large mushrooms, cleaned with stems removed (12 gros champignons, nettoyés avec les tiges enlevées)
- 1 (7 3/4-ounce) can snails, 12 large snails (1 (7 3/4 onces) boîte d'escargots, 12 gros escargots)

Directions/ Directives

Tip: Add some Cheese on top!
Conseil: Ajoutez du Fromage!

1. Gather the ingredients. (Rassemblez les ingrédients.)
 2. Preheat the oven to 375 F. Mix together the 6 tablespoons of softened butter with the shallots, garlic, celery, parsley, salt, and pepper. (Préchauffer le four à 375 F. Mélanger ensemble les 6 cuillères à soupe de beurre ramolli avec les échalotes, l'ail, le céleri, le persil, le sel et le poivre).
 3. Place a small spoonful of herb butter and a snail in each mushroom cap, then brush the exterior of the mushroom with a bit of the herb butter. (Placez une petite cuillerée de beurre aux herbes et un escargot dans chaque chapeau de champignon, puis badigeonnez l'extérieur du champignon avec un peu de beurre aux herbes).
 4. Arrange the mushrooms in a shallow baking dish. (Disposer les champignons dans un plat de cuisson peu profond).
 5. Bake them for 15 minutes and serve hot. Enjoy! (Cuire au four pendant 15 minutes et servir chauds. Jouir!)
- **Tip/Conseil:** Soak the canned snails in warm water for about 4 hours. Place them in a plastic bag and then into the water. Mettez les escargots en conserve dans l'eau chaude pendant environ 4 heures. Placer les dans un sac en plastique, puis dans l'eau.

Nutella Croissants

Recipe From: [Nutella Croissants - Shweta in the Kitchen](#)

PREP TIME

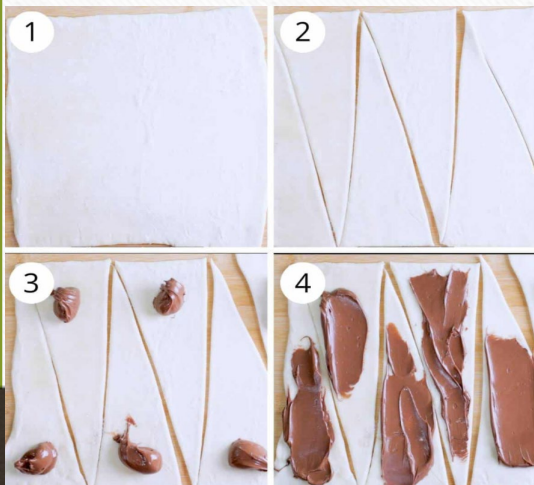
10 mins

COOK TIME

20 mins

TOTAL TIME

30 mins



Ingredients

2 sheets puff pastry thawed but still cold, or can of crescent rolls

6 tablespoons Nutella ½ tablespoon per triangle or as required

1 tablespoon milk (or egg wash) optional

1 Preheat the oven to 400°F. Line a baking sheet with parchment paper and keep it aside.

2 Sprinkle flour (lightly) on a cutting board, or clean a flat surface. Spread the puff pastry sheet, and sprinkle it lightly with flour too (if required). With a rolling pin, roll out the puff pastry until it is smooth and even.

Using a pizza cutter or knife, cut the puff pastry into triangles (into 6).

Place about ½ tablespoon of Nutella (more or less, depending on your preference) on the wide end of each triangle. Spread it out slightly using a spoon (optional).

Starting with the wide end of the triangle and going towards the narrow end, roll the triangle tightly into a croissant shape. Use milk to seal the edge.

Place the rolled croissant on the lined baking sheet. Brush the top of each croissant with milk (or egg wash)

Tip: Be creative and try out other fillings!

3 Bake in the oven for 15-20 minutes, or until the croissants are golden and flaky. You can also air fry them at 350°F for 15 mins or until golden and flaky and cooked through.

Once the croissants are cooled, dust them with powdered sugar or drizzle more Nutella or melted chocolate and enjoy!

Nutella Croissants

Recette de: [Nutella Croissants - Shweta in the Kitchen](#)

TEMPS DE PRÉPARATION

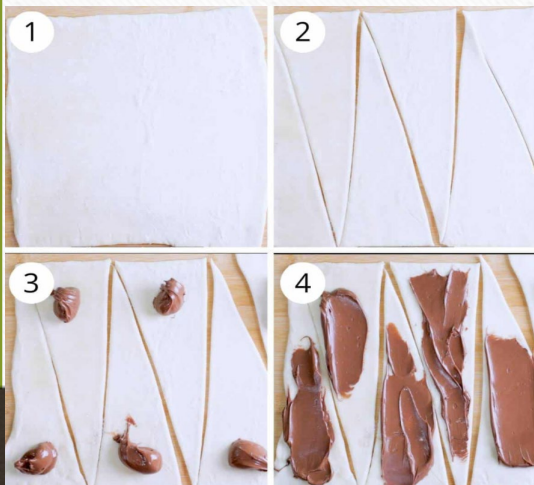
10 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

TEMPS TOTAL

30 minutes



1 Préchauffez le four à 400 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin et la garder de côté.

2 Saupoudrer de farine (légèrement) sur une planche à découper ou nettoyer une surface plane. Étalez la feuille de pâte feuilletée et saupoudrez-la légèrement de farine (si nécessaire). À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte feuilletée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et uniforme.

À l'aide d'un coupe-pizza ou d'un couteau, coupez la pâte feuilletée en triangles (en 6).

Placez environ 1/2 cuillère à soupe de Nutella (plus ou moins, selon votre préférence) sur l'extrémité large de chaque triangle. Étalez-le légèrement à l'aide d'une cuillère (facultatif).

3 En commençant par l'extrémité large du triangle et en allant vers l'extrémité étroite, roulez le triangle fermement en forme de croissant. Utilisez du lait pour sceller le bord.

Placez le croissant roulé sur la plaque à pâtisserie tapissée. Badigeonner le dessus de chaque croissant avec du lait (ou du lavage aux œufs)

Conseil: Soyez créatif et essayez d'autres garnitures!

Cuire au four pendant 15-20 minutes, ou jusqu'à ce que les croissants soient dorés et feuilletés. Vous pouvez également les faire frire à l'air libre à 350 ° F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et feuilletés et bien cuits.

Une fois les croissants refroidis, saupoudrez-les de sucre en poudre ou arrosez plus de Nutella ou de chocolat fondu et dégustez!

Ingrédients

2 feuilles de pâte feuilletée décongelées par encore froid, ou boîte de rouleaux de croissant

□ 6 cuillères à soupe de Nutella 1/2 cuillère à soupe par triangle ou selon les besoins

□ 1 cuillère à soupe de lait (ou de lavage aux œufs) en option

Croque Madame & Monsieur

Recette de [Croque Madame & Monsieur – The Comfort of Cooking](#)

Monsieur



Madame



Ingredients:

<i>3 tablespoons unsalted butter</i>	<i>3 cuillères à soupe de beurre non salé</i>
<i>4 slices French bread</i>	<i>4 tranches de pain français</i>
<i>4 thin slices Gruyere or Swiss cheese</i>	<i>4 tranches fines de gruyère ou de fromage suisse</i>
<i>6 thin slices ham</i>	<i>6 tranches fines de jambon</i>
<i>1-2 tablespoons mayonnaise</i>	<i>1-2 cuillères à soupe de mayonnaise</i>
<i>Add these ingredients to make croque monsieur:</i>	<i>Ajoutez ces ingrédients pour faire du croque monsieur:</i>
<i>2 large eggs</i>	<i>2 gros œufs</i>

- Directions:** 1) Preheat oven to 400 degrees F.
- 2) Butter 1 side of each bread slice.
- 3) Set both slices bread, buttered side down, in a large skillet set to medium-high heat. Cover each piece of bread with 1 slice cheese, 3 slices ham, and top slice of bread, buttered side up. Cook sandwiches until bottom is golden brown and cheese is melted, about 2 minutes per side.
- 4) Place sandwiches on an oven-safe plate. Spread a thin layer of mayonnaise on the top of each sandwich, and then place a slice of

- cheese on top. (This is a croque monsieur. To make a croque madame, read on!)
- 5) Melt 1 tablespoon butter in same skillet over medium-high heat. Cook each egg sunny side up. Turn egg over and cook 1 minute longer for a soft-cooked egg, or 3 minutes longer for a hard-cooked egg.
- 6) Place 1 fried egg atop each sandwich. Season egg, to taste, with salt and pepper. Serve sandwich immediately.
- 7) Enjoy!

- Directives:** 1) Préchauffer le four à 400 degrés F.
- 2) Beurrer 1 côté de chaque tranche de pain.
- 3) Déposer les deux tranches de pain, côté beurré vers le bas, dans une grande poêle à feu moyen-vif. Couvrir chaque morceau de pain avec 1 tranche de fromage, 3 tranches de jambon et une autre tranche de pain, côté beurré vers le haut. Cuire les sandwiches jusqu'à ce que le fond soit doré et que le fromage soit fondu, environ 2 minutes par côté.
- 4) Placez les sandwiches sur une assiette allant au four. Étalez une fine couche de mayonnaise sur le dessus de chaque sandwich, puis placez une tranche de fromage sur le dessus. (C'est un croque monsieur. Pour faire un croque madame, lisez la suite!)
- 5) Faire fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans la même poêle à feu moyen-vif. Faites cuire chaque œuf côté ensoleillé vers le haut. Retournez l'œuf et faites cuire 1 minute de plus pour un œuf cuit mollement, ou 3 minutes de plus pour un œuf cuit dur.
- 6) Placez 1 œuf au plat sur chaque sandwich. Assaisonner l'œuf, au goût, avec du sel et du poivre. Servir le sandwich immédiatement.
- 7) Jouir!

French Country Salad with Lemon Dijon Vinaigrette

Recipe From: [French Country Salad with Lemon Dijon Vinaigrette - Mon Petit Four®](#)



Instructions:

To create the salad

2 Preheat the oven to 400°F. Line a baking sheet with a piece of parchment paper. Cut the asparagus into 1 1/2" long pieces. Spread the asparagus out onto the prepared baking sheet. Drizzle olive oil over the asparagus along with a sprinkle of sea salt. Roast for 4 to 5 minutes, until the asparagus is tender but still has a bite. Allow the asparagus to cool before using.

Toss the arugula with the asparagus in a large bowl; temporarily set aside.

To create the dressing

Whisk all of the vinaigrette ingredients together in a small measuring cup.

3 Toss the salad with the vinaigrette until everything is lightly coated in the dressing. Then garnish the salad with the sliced beets, toasted nuts, and crumbled goat cheese.

Ingredients:

For the salad

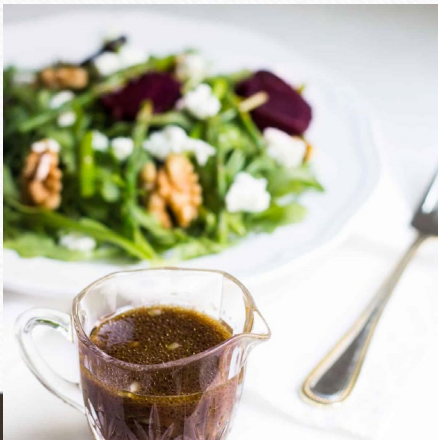
- 1 (5 oz.) bag of arugula
- 1/2 pound asparagus, tough ends trimmed
- olive oil, to drizzle over asparagus
- sea salt, to sprinkle over asparagus
- 1/2 cup sliced cooked beets
- 1/2 cup whole walnuts or pecans, toasted
- 1/4 cup crumbled goat cheese

For the vinaigrette

- 2 tbsp dijon mustard
- 3 tbsp balsamic vinegar
- 2 tbsp olive oil
- 2 cloves small garlic, minced
- 1/2 tsp sea salt
- pinch of freshly ground black pepper
- juice of 1/2 a lemon
- zest of 1/2 a lemon

Salade de campagne française avec vinaigrette de Dijon au citron

Recette de: [French Country Salad with Lemon Dijon Vinaigrette - Mon Petit Four®](#)



Instructions:

Pour créer la salade

1 Préchauffez le four à 400 °F. Tapisser une [plaque à pâtisserie](#) d'un morceau de papier parchemin. Couper les asperges en morceaux de 1 1/2 » de long. Étaler les asperges sur la [plaque à pâtisserie](#) préparée. Arroser l'huile d'olive sur les asperges avec une pincée de sel de mer. Rôtir pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que l'asperge soit tendre mais qu'elle ait encore une bouchée. Laisser refroidir les asperges avant de les utiliser.

Mélanger la roquette avec les asperges dans un grand bol; mettre temporairement de côté.

Pour créer la vinaigrette

2 Fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette ensemble dans une petite tasse à mesurer.

Pour assembler

3 Mélanger la salade avec la vinaigrette jusqu'à ce que tout soit légèrement enrobé dans la vinaigrette. Ensuite, garnissez la salade avec les betteraves tranchées, les noix grillées et le fromage de chèvre émietté.

Ingrédients:

Pour la salade

- 1 (5 oz) sac de roquette
- asperges de 1/2 livre, extrémités dures parées
- huile d'olive, pour arroser les asperges
- sel de mer, à saupoudrer sur les asperges
- 1/2 tasse de betteraves cuites tranchées, en conserve, en pot, cuites maison
- 1/2 tasse de noix ou de noix de pécan entières, grillées
- 1/4 tasse de fromage de chèvre émietté

Pour la vinaigrette

- 2 cuillères à soupe de moutarde de dijon
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail petites, émincées
- 1/2 c. à thé de sel de mer
- pincée de poivre noir fraîchement moulu
- jus de 1/2 citron
- zeste de 1/2 citron

Cheese Puffs (Gougeres)

YIELD
18 gougeres

PREP
20 mins

COOK
30 mins

TOTAL
50 mins

Recipe From <https://rasamalaysia.com/cheese-puffs-gougeres/>



Ingredients

3/4 cup water

5 tablespoons unsalted butter

1/2 teaspoon salt

1/8 teaspoon freshly ground black pepper

1 cup plain flour

4 large eggs

Instructions

1. Preheat the oven to 425°F (220°C). Line a baking sheet with parchment paper.
2. In a medium sauce pan, bring the water, butter, salt and ground black pepper to a boil. Add the flour and stir until it forms a dough. Cook another 2 minutes to dry out the dough.
3. Transfer the dough to a bowl and let it cool slightly. Slowly add the eggs, one at a time, and stir until well combined.
4. Add the mozzarella cheese and parsley, mix well. Using 2 tablespoons to round each ball of dough and drop it onto the prepared parchment paper. Set them 1.5"-2" apart. Sprinkle some grated parmesan cheese on top.
5. Bake for 10 minutes at 425°F (220°C) and another 20-25 minutes at 380°F (190°C) until golden brown. Serve warm.

3/4 cup grated mozzarella cheese

1/4 teaspoon minced Italian parsley

1/2 cup grated parmesan cheese

You can use any type of grated cheese or herb for this recipe.

Gougeres

RENDEMENT
18 gougeres

PRÉPARATION
20 minutes

CUIRE
30 minutes

TOTAL
50 minutes

Recette de: <https://rasamalaysia.com/cheese-puffs-gougeres/>



Ingrédients

3/4 tasse d'eau

□ 5 cuillères à soupe de beurre non salé

□ 1/2 cuillère à café de sel

□ 1/8 cuillère à café de poivre noir
fraîchement moulu

□ 1 tasse de farine nature

□ 4 gros œufs

□ 3/4 tasse de fromage mozzarella râpé

□ 1/4 cuillère à café de persil italien émincé

□ 1/2 tasse de parmesan râpé

Instructions

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans une casserole moyenne, porter l'eau, le beurre, le sel et le poivre noir moulu à ébullition. Ajouter la farine et remuer jusqu'à ce qu'elle forme une pâte. Cuire encore 2 minutes pour sécher la pâte.
3. Transférer la pâte dans un bol et laisser refroidir légèrement. Ajouter lentement les œufs, un à la fois, et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
4. Ajouter le fromage mozzarella et le persil, bien mélanger. En utilisant 2 cuillères à soupe pour arrondir chaque boule de pâte et la déposer sur le papier parchemin préparé. Séparez-les de 1,5 « -2 ». Saupoudrer un peu de parmesan râpé sur le dessus.
5. Cuire au four pendant 10 minutes à 425 °F (220 °C) et encore 20-25 minutes à 380 °F (190 °C) jusqu'à ce qu'il soit doré. Servir chaud.

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de fromage râpé ou d'herbe pour cette recette.

Vichyssoise

PREP TIME
15 mins

COOK TIME
60 mins

TOTAL TIME
75 mins

SERVINGS
6 to 8 servings

A lighter version of the traditional vichyssoise chilled potato leek soup, with leeks and Yukon Gold potatoes.

Recipe From: [Vichyssoise Recipe \(simplyrecipes.com\)](http://simplyrecipes.com)



Ingredients

- 4 tablespoons unsalted butter
- 4 to 5 cups sliced leeks, cleaned (see page 15 for how to clean leeks), white and pale green parts only (from about 4 large leeks)
- 1 medium onion, chopped or sliced
- 2 pounds Yukon gold potatoes, peeled and chopped
- 6 cups water (vegetarian option), or chicken stock
- 2 teaspoons kosher salt (more to taste)
- 1/2 cup sour cream
- 1/2 cup heavy whipping cream
- Chopped fresh chives for garnish

Instructions

- 1. Heat butter** until it begins to brown: In a large (6-quart) pot, heat the butter on medium high heat until it melts and foams up. Continue to heat until the foam subsides a little and the butter just begins to brown.
- 2. Sauté** leeks and onions: Immediately toss in the sliced leeks and onions. Stir to coat with the butter. Cook for several minutes, reducing the heat to medium if necessary, until the leeks and onions are translucent and wilted.
- 3. Add potatoes**, water or stock, salt, bring to simmer: Add the chopped potatoes, salt, and water or stock. Bring to a boil, reduce to a simmer. Cook, partially covered for 30-40 minutes, until the potatoes are completely cooked through. Remove from heat.
- 4. Purée** until smooth: Purée using an immersion blender or working in batches, blend in a blender. (Careful! With hot liquids only fill the blender 1/3 of the way full, and hold the blender top on with your hand while blending.) Purée until completely smooth. If you want an even smoother soup, you can take the extra step of pressing the purée through a sieve with a rubber spatula.
- 5. Cool and stir in sour cream and cream:** Allow to cool a bit before stirring in the sour cream and whipping cream. Allow to cool completely and chill in the refrigerator. The soup should be served just below room temperature (maybe 65° F or 18° C). If it is too cold, it won't taste as good. Add more salt to taste. Serve garnished with chopped fresh chives.

- ❖ The Soup is traditionally served cold, however you can also enjoy it hot or just below room temperature.

Vichyssoise

TEMPS DE
PRÉPARATION
15 minutes

TEMPS DE
CUISSON
60 minutes

TEMPS
TOTAL
75 minutes

PORTIONS
6 à 8 portions

Une version allégée de la traditionnelle soupe de poireaux de pommes de terre refroidie vichyssoise, avec poireaux et pommes de terre Yukon Gold.

Recette de: [Vichyssoise Recipe \(simplyrecipes.com\)](http://www.simplyrecipes.com)



Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de beurre non salé
- 4 à 5 tasses de poireaux tranchés, nettoyés (voir page 15 pour comment nettoyer les poireaux), parties blanches et vert pâle seulement (à partir d'environ 4 gros poireaux)
- 1 oignon moyen, haché ou tranché
- 2 livres de pommes de terre Yukon Gold, pelées et hachées
- 6 tasses d'eau (option végétarienne) ou bouillon de poulet
- 2 cuillères à café de sel casher (plus à goûter)
- 1/2 tasse de crème sure
- 1/2 tasse de crème à fouetter épaisse
- Ciboulette fraîche hachée pour la garniture

Instructions

1. **Chauffer le beurre** jusqu'à ce qu'il commence à dorer : Dans une grande casserole (6 pintes), chauffer le beurre à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il fonde et mousse. Continuez à chauffer jusqu'à ce que la mousse se calme un peu et que le beurre commence à brunir.
2. **Faire revenir** les poireaux et les oignons : Ajoutez immédiatement les poireaux et les oignons tranchés. Remuer pour enrober avec le beurre. Cuire pendant plusieurs minutes, en réduisant le feu à moyen si nécessaire, jusqu'à ce que les poireaux et les oignons soient translucides et flétris.
3. **Ajouter les pommes de terre**, l'eau ou le bouillon, le sel, porter à mijoter : Ajouter les pommes de terre hachées, le sel et l'eau ou le bouillon. Porter à ébullition, réduire à ébullition. Cuire, partiellement couvert pendant 30-40 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient complètement cuites. Retirer du feu.
4. **Réduire en purée** jusqu'à consistance lisse : Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à immersion ou en lots, mélanger dans un mélangeur. (Attention!

Avec les liquides chauds, remplissez seulement le mélangeur au 1/3 du chemin et maintenez le dessus du mélangeur avec votre main pendant le mélange.) Réduire en purée jusqu'à consistance complètement lisse. Si vous voulez une soupe encore plus lisse, vous pouvez prendre l'étape supplémentaire de presser la purée à travers un tamis avec une spatule en caoutchouc.

5. **Refroidir et incorporer** la crème sure et la crème : Laisser refroidir un peu avant d'incorporer la crème sure et la crème fouettée. Laisser refroidir complètement et refroidir au réfrigérateur. La soupe doit être servie juste en dessous de la température ambiante (peut-être 65 ° F ou 18 ° C). S'il fait trop froid, il n'aura pas aussi bon goût. Ajouter plus de sel au goût. Servir garni de ciboulette fraîche hachée.

❖ La soupe est traditionnellement servie froide, mais vous pouvez le manger chaud ou en dessous de la température ambiante.

How to Clean Leeks

Comment Nettoyer Des Poireaux

Instructions de: [How to Clean Leeks \(A Step-by-Step Guide\)](https://www.simplyrecipes.com/how-to-clean-leeks)
([simplyrecipes.com](https://www.simplyrecipes.com))



Choose leeks that are about an inch thick, and have a long white to pale green shaft. The pale parts are the most useable.

Choisissez des poireaux d'environ un pouce d'épaisseur et qui ont une longue tige blanche à vert pâle. Les parties pâles sont les plus utilisables.

TEMPS DE PRÉPARATION
10 minutes

TEMPS TOTAL
10 minutes

PORTIONS
2 à 12 portions

RENDEMENT
1 à 6 poireaux nettoyés

PREP TIME
15 mins

COOK TIME
60 mins

TOTAL TIME
75 mins

SERVINGS
6 to 8 servings



1 Rinse: rinse the leeks under water to remove visible dirt or sand.

Rincer: rincez les poireaux sous l'eau pour enlever la saleté ou le sable visible.

Remove the roots and slice: Remove the roots and slice: Cut off the roots of the leeks. Slice the leeks lengthwise.

Retirer les racines et trancher :

2 Coupez les racines des poireaux. Tranchez les poireaux dans longitudinalement.



Make crosswise cuts:

Decide how much of the leek greens you want to use. They are tougher and can be stronger tasting, but soften with long cooking.

The last couple of inches of the dark green ends should probably be discarded or saved for making stock. (put in a plastic bag and place it in the freezer.)

Make crosswise cuts along the parts of the leek that you intend to use.

3 Faites des coupes transversales :



Décidez de la quantité de feuilles de poireaux que vous souhaitez utiliser. Ils sont plus durs et peuvent avoir un goût plus fort, mais se ramollissent avec une cuisson longue.

Les derniers centimètres des extrémités vert foncé devraient probablement être jetés ou conservés pour la fabrication de stock. (Mettez-le dans un sac en plastique et le dépose au congélateur.)

Faites des coupes transversales le long des parties du poireau que vous avez l'intention d'utiliser.

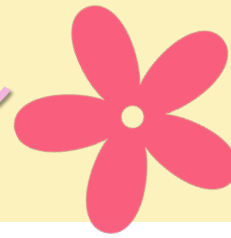
4 Rinse in a bowl of cold water:



Place the chopped leeks into a bowl and fill with cold water. (If the leeks are especially dirty, rinse them first in a colander, before covering with water.) Use your hands to agitate the leeks and dislodge any dirt or sand that may be clinging to them.

Placez les poireaux hachés dans un bol et remplissez-les d'eau froide. (Si les poireaux sont particulièrement sales, rincez-les d'abord dans une passoire, avant de les recouvrir d'eau.) Utilisez vos mains pour agiter les poireaux et délogez toute saleté ou sable qui pourrait s'y accrocher.

Lemon Rhubarb Macarons



Recipe From: [Rhubarb Lemon Macarons Recipe - Food Fanatic](#)



Directions:

1. Add the powdered sugar and almond flour to a food processor and process for about one minute, or until the mixture is well blended and the almond flour is ground down to a fine powder. Sift the mixture into a bowl, discarding any pieces that don't go through the sift. Set aside.
2. Wash and completely dry your stand mixing bowl and whisk attachment. Briefly rub down both with lemon juice to ensure there is no fat or oily residue on the equipment. Add the egg whites and begin to whip on medium-low for about a minute.
3. Add the pinch of salt when the egg whites get foamy and bring up the speed up to medium-high until the eggs reach soft peaks – this is when the meringue makes deep curls when you take out your whisk and point the whisk upward. This should take about 3 – 5 minutes.
4. Add the granulated sugar once it reaches soft peaks and beat for about 2 minutes longer, or just as it is about to reach stiff peaks (stiff peaks happen when the meringue points straight up and does not curve when the whisk is pointed upward).
5. Turn off the mixer and pour in the almond flour mixture, lemon zest, and food coloring. Begin to mix everything together with a rubber spatula. At first it will seem as though it won't work, but it will slowly come together.
6. Scrape the bottom and sides of the bowl, folding the mixture onto itself. As you do this, also pull up some of the batter into the air to see if it drizzles down in a ribbon. Once it does this, check how long it takes for the ribbon to incorporate back into the batter. It should slowly flow back into the batter like magma. If the ribbon dissolves back into the batter within second, it is over mixed and will not hold a good shape. If it doesn't ribbon, keep mixing otherwise you will end up with cracked, lumpy cookies.
7. As soon as you reach the desired consistency, immediately stop mixing and set the batter aside uncovered for 30 minutes.
8. While the batter rests, preheat the oven to 325°F.
9. Line two baking sheets with parchment paper and use something like a small round glass and a pencil to trace circles. Also fit a piping bag with a round piping tip.

Ingredients:

- For the Macaron Shells:** 200 grams Powdered Sugar
100 grams Almond Flour
3 large Egg Whites, room temperature (120 g)
1/8 teaspoon Salt
40 grams Granulated Sugar
zest from 1 1/2 Lemon
1-2 drops Yellow Food Coloring, (optional)
- For the Lemon Rhubarb Buttercream:** 1/2 cup Unsalted Butter, room temperature (1 stick)
3 cups Powdered Sugar, For the Lemon Rhubarb Buttercream
3 tablespoons Lemon Juice
3 tablespoons [Rhubarb Jam](#) (See Page 20)
1/4 teaspoon Salt
- For Assembly:** 1/3 cup [Rhubarb Jam](#)

Lemon Rhubarb Macarons

Recipe From: [Rhubarb Lemon Macarons Recipe - Food Fanatic](#)



Photo From: [How to whip egg whites \(without screwing it up\) | Canadian Living](#)



Directions:

10. Fill the piping bag with the macaron batter and begin to pipe the batter, using the guides on the mat. You want to fill in the circles on the mats. For smaller macarons, you can pipe them so they are just under the black lines, for larger macarons, you can pipe until the black lines are fully covered.

11. Once the macarons are piped, tap the baking sheets on your counter two or three times to remove air bubbles. Take a tooth pick to pop any small bubbles you may find.

Directions:

12. Leave the macarons to rest for at least 45 - 60 minutes

13. Bake the macarons one baking sheet at a time on the middle rack (do not place the second sheet in a lower or upper rack, they must be baked one at a time in the middle rack) for five minutes, then turn the baking sheet 180 degrees and bake for another 5 minutes.

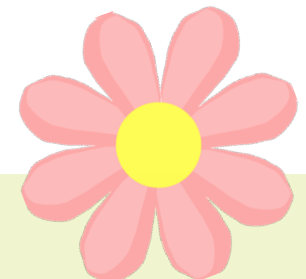
14. Remove the baking sheet and bake the other batch of macarons. Allow the baked macarons to cool on the baking sheet for about 5 minutes before transferring to a wire rack to cool completely.

15. Make the buttercream. Beat the butter until it is smooth and cream. Add the powdered sugar one cup at a time,

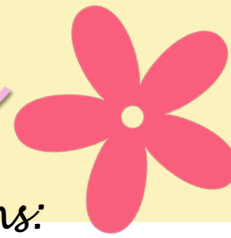
mixing each cup in fully before adding in more. Add in the lemon juice, rhubarb jam, and salt and mix until the frosting is smooth.

16. Assemble the macarons. Turn the macaron shells upside down and pipe circles on half the shells. Add a dollop of rhubarb jam into the centers of the circles and top with the remaining shells.

17. For the best results, freeze the finished macarons overnight before serving, but this is not required. Store in an airtight container for up to a week.



Lemon Rhubarb Macarons



Recette de: [Rhubarb Lemon Macarons Recipe - Food Fanatic](#)



Ingrédients:

Pour les coquilles de macarons : 200 grammes de sucre en poudre

100 grammes Farine d'amande
3 gros blancs d'œufs, température ambiante (120 g)
1/8 cuillère à café de sel
40 grammes de sucre cristallisé
zeste à partir de 1 1/2 citron

1-2 gouttes de colorant alimentaire jaune, (facultatif)

Pour la crème au beurre de rhubarbe citronnée : 1/2 tasse de beurre non salé, température ambiante (1 bâtonnet)

3 tasses de sucre en poudre, pour la crème au beurre de rhubarbe citronnée
3 cuillères à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe de [confiture de rhubarbe](#) (voir page 20)
1/4 cuillère à café de sel

Pour l'assemblage : 1/3 tasse de [confiture de rhubarbe](#)

Directions:

1. Ajouter le sucre en poudre et la farine d'amande à un robot ménager et traiter pendant environ une minute, ou jusqu'à ce que le mélange soit bien mélangé et que la farine d'amande soit broyée en une poudre fine. Tamiser le mélange dans un bol, en jetant tous les morceaux qui ne passent pas à travers le tamis. Réserver.
2. Lavez et séchez complètement le bol à mélanger et l'accessoire du fouet de votre support. Frottez brièvement les deux avec du jus de citron pour vous assurer qu'il n'y a pas de résidus gras ou huileux sur l'équipement. Ajouter les blancs d'œufs et commencer à fouetter à feu moyen-doux pendant environ une minute.
3. Ajoutez la pincée de sel lorsque les blancs d'œufs deviennent mousseux et augmentez la vitesse jusqu'à moyenne-élevée jusqu'à ce que les œufs atteignent des pics mous – c'est à ce moment-là que la meringue fait des boucles profondes lorsque vous sortez votre fouet et pointez le fouet vers le haut. Cela devrait prendre environ 3 à 5 minutes.
4. Ajouter le sucre cristallisé une fois qu'il atteint les pics mous et battre pendant environ 2 minutes de plus, ou juste au moment où il est sur le point d'atteindre des pics raides (les pics raides se produisent lorsque la meringue pointe droit vers le haut et ne se courbe pas lorsque le fouet est pointé vers le haut).
5. Éteignez le mélangeur et versez le mélange

- d'amandes, le zeste de citron et le colorant alimentaire. Commencez à mélanger le tout avec une spatule en caoutchouc. Au début, il semblera que cela ne fonctionnera pas, mais cela se mettra lentement en place.
6. Grattez le fond et les côtés du bol en repliant le mélange sur lui-même. Pendant que vous faites cela, tirez également une partie de la pâte dans les airs pour voir si elle coule dans un ruban. Une fois qu'il fait cela, vérifiez combien de temps il faut pour que le ruban s'incorpore à nouveau dans la pâte. Il devrait lentement refluer dans la pâte comme du magma. Si le ruban se dissout dans la pâte en quelques secondes, il est trop mélangé et ne tiendra pas une bonne forme. S'il ne s'agit pas de ruban, continuez à mélanger, sinon vous vous retrouverez avec des biscuits craquelés et grumeleux.
7. Dès que vous atteignez la consistance désirée, arrêtez immédiatement de mélanger et mettez la pâte de côté à découvert pendant 30 minutes.
8. Pendant que la pâte repose, préchauffez le four à 325 °F.
9. Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin et utiliser quelque chose comme un petit verre rond et un crayon pour tracer les cercles. Aussi ajuster un sac de tuyauterie avec une pointe de tuyauterie ronde.

Lemon Rhubarb Macarons

Recipe From: [Rhubarb Lemon Macarons Recipe - Food Fanatic](#)



Photo de: [How to whip egg whites \(without screwing it up\) | Canadian Living](#)



Directions:

10. Remplissez la poche à douille avec la pâte à macaron et commencez à piper la pâte à l'aide des guides sur le tapis. Vous voulez remplir les cercles sur les tapis. Pour les macarons plus petits, vous pouvez les piper pour qu'ils soient juste sous les lignes noires, pour les macarons plus grands, vous pouvez piper jusqu'à ce que les lignes noires soient complètement couvertes.

11. Une fois que les macarons sont canalisés, tapotez les plaques à pâtisserie sur votre comptoir deux ou trois fois pour enlever les bulles d'air. Prenez un cure-dent pour faire éclater les petites bulles que vous pourriez trouver.

Instructions:

12. Laissez les macarons reposer pendant au moins 45 à 60 minutes.

13. Cuire les macarons une plaque à pâtisserie à la fois sur la grille du milieu (ne placez pas la deuxième feuille dans une grille inférieure ou supérieure, ils doivent être cuits un à la fois dans la grille du milieu) pendant cinq minutes, puis tournez la plaque à pâtisserie à 180 degrés et faites cuire encore 5 minutes.

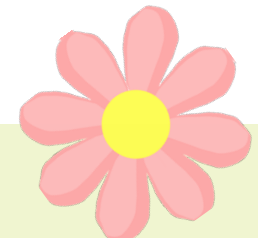
14. Retirez la plaque à pâtisserie et faites cuire l'autre lot de macarons. Laisser refroidir les macarons cuits au four sur la plaque à pâtisserie pendant environ 5 minutes avant de les transférer sur une grille pour refroidir complètement.

15. Faire la crème au beurre. Batta le beurre jusqu'à ce qu'il soit lisse et crémeux. Ajouter le sucre en poudre

une tasse à la fois, en mélangeant chaque tasse complètement avant d'en ajouter plus. Ajouter le jus de citron, la confiture de rhubarbe et le sel et mélanger jusqu'à ce que le glaçage soit lisse.

16. Assembler les macarons. Retournez les coquilles de macarons et faites des cercles sur la moitié des coquilles. Ajouter une cuillerée de confiture de rhubarbe au centre des cercles et garnir avec les coquilles restantes.

17. Pour de meilleurs résultats, congelez les macarons finis pendant la nuit avant de servir, mais ce n'est pas obligatoire. Conserver dans un contenant hermétique jusqu'à une semaine.



Easy Rhubarb Jam Recipe Recette facile de confiture de rhubarbe



Ingredients

1 cup Granulated Sugar
1/4 teaspoon Salt
1 Lemon, juiced
3 1/2 cups Rhubarb, roughly chopped, 4 large stalks

Ingrédients:

1 tasse de sucre cristallisé
1/4 cuillère à café de sel
1 citron, pressé
3 1/2 tasses de rhubarbe, hachée grossièrement, 4 grosses tiges

Directions:

1. Prepare your jam jar by washing and sterilizing the jar and lid. Keep in hot, but not boiling water until ready to use.
2. Add all the ingredients to a large saucepan and stir to combine.
3. Heat the saucepan on medium-high and allow the mixture to cook, stirring occasionally.
4. Continue to cook, stirring and mashing the rhubarb as you go, until the mixture thickens significantly to a jam-like consistency. Approximately 15 – 20 minutes.
5. Remove the jar and lid and thoroughly dry. Ladle the jam into the jar and screw the lid on well. Place in a pot of boiling water for about 10 minutes. Allow to cool completely to room temperature before refrigerating.

1. Préparez votre pot de confiture en lavant et en stérilisant le pot et le couvercle. Conserver dans de l'eau chaude, mais pas bouillante jusqu'à ce qu'elle soit prête à être utilisée.
2. Ajouter tous les ingrédients dans une grande casserole et remuer pour mélanger.
3. Chauffer la casserole à feu moyen-vif et laisser cuire le mélange en remuant de temps en temps.
4. Continuez à cuire, en remuant et en écrasant la rhubarbe au fur et à mesure, jusqu'à ce que le mélange épaississe considérablement pour obtenir une consistance semblable à celle de la confiture. Environ 15 à 20 minutes.
5. Retirez le pot et le couvercle et séchez-le soigneusement. Verser la confiture dans le bocal et bien visser le couvercle. Placer dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir complètement à température ambiante avant de réfrigérer.

Quiche Lorraine Recipe

Servings: 4 to 6
Prep Time: 15 Minutes
Cook Time: 1 Hour
Total Time: 1 Hour 15 Minutes

Recipe From: [Classic French Quiche Lorraine - Once Upon a Chef](#)



Ingredients

One 9-inch deep-dish frozen pie crust
8 oz thick-cut bacon (about 6 slices), diced
½ cup chopped shallots, from 2 medium shallots
4 large eggs
1¼ cups heavy cream

¼ teaspoon salt
⅛ teaspoon cayenne pepper
Pinch ground nutmeg
4 oz Gruyère, finely shredded (about 1¼ cups)

Preparation

1. Blind bake the crust (Pre-cook): Preheat the oven to 400°F and set a rack in the middle position. Remove the pie crust from freezer and thaw until just soft enough to easily prick with a fork, about 10 minutes. (If there are any cracks in the crust, see note below on how to patch them up.) Prick the bottom and sides all over with a fork. Place the crust on a baking sheet to make it easy to move in and out of the oven. Bake on until lightly golden, 10 to 15 minutes. Keep an eye on it; if it puffs up while cooking, gently prick it with a fork so it will deflate. (If it cracks while baking, see note below for instructions on how to patch it up.) Set aside and reduce the oven temperature to 325°F.

2. In a medium nonstick sauté pan over medium heat, cook the bacon, stirring occasionally, until crisp, about 10 minutes. Use a slotted spoon to transfer the bacon to a paper towel-lined plate to drain. Pour off all but one tablespoon of fat from the pan. Add the shallots and cook over medium-low heat until soft and translucent, 3 to 4 minutes. Do not brown. Remove the pan from the heat and set aside.

3. In a medium bowl, whisk the eggs. Add the heavy cream, salt, cayenne pepper, and nutmeg; whisk until evenly combined. Spread the shallots evenly over the bottom of the cooked crust. Top with half of the bacon, all of the Gruyère, and then the remaining bacon. Pour the egg/cream mixture over top.

4. Slide the quiche (still on the baking sheet) into the oven and bake at 325°F for 45 to 50 minutes, until the custard is set and lightly golden. Serve hot or warm.

Don't panic if your crust has cracks -- you can easily fix it. Make a smooth paste by mixing 1 tablespoon of flour with 1 tablespoon of water. Use your fingers to patch up and fill any cracks, then proceed with the recipe. If the crust cracks while blind baking, patch it afterwards and place it back in the oven for a minute or so to set. It should be good as new.



Quiche de Lorraine

Portions: 4 à 6
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 1 heure
Durée totale : 1 heure 15 minutes

Recette de : [Classic French Quiche Lorraine - Once Upon a Chef](#)



Ingrédients

Une croûte de tarte congelée de 9 pouces

bacon coupé épais de 8 oz (environ 6 tranches), coupé en dés

1/2 tasse d'échalotes hachées, provenant de 2 échalotes moyennes

4 gros œufs

1 1/4 tasses de crème épaisse

1/4 cuillère à café de sel

1/8 cuillère à café de poivre de cayenne

Pincée de noix de muscade moulue

4 oz de gruyère, finement râpé (environ 1 1/4 tasses)

Préparation

1. Faites cuire la croûte à l'aveugle (précuire) :

Préchauffez le four à 400 °F et placez une grille en position médiane. Retirez la croûte à tarte du congélateur et décongeler jusqu'à ce qu'elle soit juste assez tendre pour piquer facilement avec une fourchette, environ 10 minutes. (S'il y a des fissures dans la croûte, voir la note ci-dessous sur la façon de les réparer.) Piquez le fond et les côtés partout avec une fourchette. Placez la croûte sur une plaque à pâtisserie pour faciliter l'entrée et la sortie du four. Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, 10 à 15 minutes. Gardez un œil dessus; S'il gonfle pendant la cuisson, piquez-le doucement avec une fourchette pour qu'il se dégonfle. (S'il craque pendant la cuisson, voir la note ci-dessous pour obtenir des instructions sur la façon de le rafistoler.) Réserver et réduire la température du four à 325 °F.

Ne paniquez pas si votre croûte a des fissures - vous pouvez facilement la réparer. Faites une pâte lisse en mélangeant 1 cuillère à soupe de farine avec 1 cuillère à soupe d'eau. Utilisez vos doigts pour réparer et remplir les fissures, puis procédez à la recette. Si la croûte craque pendant la cuisson à l'aveugle, frottez-la ensuite et replacez-la au four pendant environ une minute. Il devrait être comme neuf.

2. Dans une sauteuse antiadhésive moyenne à feu moyen, cuire le bacon, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 10 minutes. Utilisez une cuillère à fente pour transférer le bacon dans une assiette tapissée de serviette en papier pour égoutter. Versez toutes les cuillères à soupe de graisse sauf une de la casserole. Ajouter les échalotes et cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides, 3 à 4 minutes. Ne pas brunir. Retirez la casserole du feu et réservez.

3. Dans un bol moyen, fouetter les œufs. Ajouter la crème épaisse, le sel, le poivre de Cayenne et la noix de muscade; Fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Répartir les échalotes uniformément sur le fond de la croûte cuite. Garnir avec la moitié du bacon, tout le gruyère, puis le bacon restant. Verser le mélange œuf/crème sur le dessus.

4 Glisser la quiche (toujours sur la plaque à pâtisserie) dans le four et cuire au four à 325 °F pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que la crème pâtissière soit prise et légèrement dorée. Servir chaud ou chaud.



Simple Crepes

Prep Time: 5 minutes
Cook Time: 5 minutes
Refrigerate: 30 minutes
Total Time: 40 minutes

Recipe From: [Best Crepe Recipe \(with VIDEO\)](#) - I Heart Naptime

Ingredients

- 2 cups milk , ex. 2%
- 4 large eggs
- 3 Tablespoons unsalted butter , melted and slightly cooled
- 1 Tablespoon granulated sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- ½ teaspoon fine sea salt or table salt
- 1 ½ cups all-purpose flour , sifted if desired

Ideas for serving: berries, syrup, Nutella, bananas

Instructions

- 1** In a blender, blend milk, eggs, butter, sugar, vanilla, salt, and flour 15 to 20 seconds, or until batter is smooth. You could also whisk in a bowl. Refrigerate at least 30 minutes, or overnight.
- 2** Heat an 8-inch frying pan over medium-low heat. Pour about 1/4 cup batter into the pan, tilting pan immediately from side to side to form an even circle. Cook about 1 minute per side, or until lightly browned. Remove from heat and stack until ready to serve. Repeat with remaining batter.
- 3** Serve with your favorite toppings. Fresh fruit, jams, pudding, nutella, whipped topping and nuts are a few of our favorites.



Crêpes Simples

Temps de préparation: 5 minutes
Temps de cuisson: 5 minutes
Réfrigérer: 30 minutes
Temps total : 40 minutes

Recipe From: [Best Crepe Recipe \(with VIDEO\)](#) - I Heart Naptime

Ingrédients

- 2 tasses de lait, ex. 2%
- 4 gros œufs
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ½ cuillère à café de sel de mer fin ou de sel de table
- 1 1/2 tasse de farine tout usage, tamisée si désiré

Idées pour servir: **baies, sirop, nutella, bananes**

Instructions

- 1** Dans un mélangeur, mélanger le lait, les œufs, le beurre, le sucre, la vanille, le sel et la farine 15 à 20 secondes, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Vous pouvez également fouetter dans un bol. Réfrigérer au moins 30 minutes, ou toute la nuit.
- 2** Chauffer une poêle de 8 pouces à feu moyen-doux. Verser environ 1/4 de tasse de pâte dans la poêle, en inclinant immédiatement la poêle d'un côté à l'autre pour former un cercle régulier. Cuire environ 1 minute de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirer du feu et empiler jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir. Répéter avec le reste de la pâte.
- 3** Servez avec vos garnitures préférées. Les fruits frais, les confitures, le pudding, le nutella, la garniture fouettée et les noix sont quelques-uns de nos favoris.



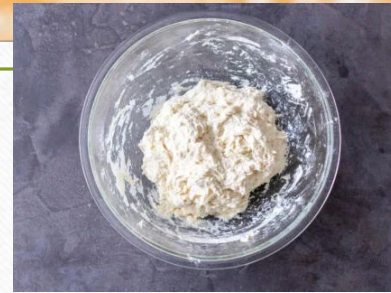
No Knead Bread-Baguette

Recipe From : [Baguette \(The Easiest Recipe\) - Momsdish](#)

Ingredients



- ❖ 6 cups **all-purpose flour** (depending on a brand, you may need to add more flour)
- ❖ 3 cups **lukewarm water**
- ❖ 2 tsp **yeast**
- ❖ 2 tsp **salt**



1

The night before, combine all ingredients together. First mix the dry ingredients together and then add water. Mix the ingredients until the dough comes together. Cover it with a plastic wrap and let it sit for 12-20 hours on the countertop.



- 2 The following day, the dough should be wet, sticky and bubbly. Generously flour your hands and the baking sheet.

Take the dough (if it sticks, apply more flour to your hands) and form a baguette shape. You will easily get at least 2-3 baguettes. Place it on a baking sheet and sprinkle a generous amount of flour on it. Score the top with a sharp knife and cover it with a towel. Let the dough rise in a warm place for 1-2 hours.



3

Preheat the oven to 450 °F. You will need to have 2 shelves in an oven. Fill a deep baking pan with 2 cups of hot boiled water, and place it on the lower rack, inside your oven. This will make the bread crispy on the outside. Place the bread on the middle rack. Remove water from the oven after 10 minutes. Keep on baking the bread for another 30 minutes or until golden crispy brown.



4

Baguette

Recette de : Baguette (The Easiest Recipe) - Momsdish

Ingrédients



- ❖ 6 tasses de farine tout usage (selon la marque, vous devrez peut-être ajouter plus de **farine**)
- ❖ 3 tasses d'**eau tiède**
- ❖ 2 c. à thé de **levure**
- ❖ 2 c. à thé de **sel**



1

La veille avant que tu cuisines, combinez tous les ingrédients. Mélangez d'abord les ingrédients secs ensemble, puis ajoutez de l'eau. Mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la pâte se rassemble. Couvrez-le d'une pellicule de plastique et laissez-le reposer pendant 12 à 20 heures sur le comptoir.



2

Le lendemain, la pâte doit être humide, collante et pétillante. Farinez généreusement vos mains et la plaque à pâtisserie.

Prenez la pâte (si elle colle, appliquez plus de farine sur vos mains) et formez une forme de baguette. Vous obtiendrez facilement au moins 2-3 baguettes.. Placez-le sur une plaque à pâtisserie et saupoudrez une quantité généreuse de farine dessus. Marquez le dessus avec un couteau tranchant et couvrez-le avec une serviette. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 1-2 heures.



3

Préchauffer le four à 450 °F. Vous aurez besoin d'avoir 2 étagères dans un four. Remplissez une plaque de cuisson profonde avec 2 tasses d'eau bouillie chaude et placez-la sur la grille inférieure, à l'intérieur de votre four. Cela rendra le pain croustillant à l'extérieur. Placez le pain sur la grille du milieu. Retirez l'eau du four après 10 minutes. Continuez à cuire le pain pendant encore 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.



4

Tarte Tatin

Recipe From/ Recette de: [Easy Apple Tarte Tatin Recipe](#) | [Food Network](#)

Ingredients/ Ingrédients

- 1 stick unsalted butter
- 1 cup packed brown sugar
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon ground nutmeg
- 1 tablespoon vanilla extract
- Pinch of salt
- 4 pounds apples, peeled cored and halved

(small Fuji or Gala)

- 1 sheet frozen puff pastry, thawed
- Vanilla ice cream or whipped cream, for serving

- 1 bâton de beurre non salé
- 1 tasse de cassonade emballée
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade moulue
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Pincée de sel
- Pommes de 4 livres, épluchées et coupées en deux
- (petit Fuji ou Gala)
- 1 feuille de pâte feuilletée congelée, décongelée

Crème glacée à la vanille ou crème fouettée, pour servir

Instructions

1 Preheat the oven to 400 degrees F.

2 In a wide skillet, melt the butter over medium-low heat. Add in the sugar, cinnamon, nutmeg, vanilla extract and salt and whisk to combine. Add the apples to the caramel mixture and gently stir together, coating the apples in the caramel. Cook, stirring occasionally, until the apples are slightly tender, 5 to 8 minutes depending on the size of your apples. Note: If the mixture begins to get too thick, add some water to loosen it up.

3 Transfer the apples to a 10-inch nonstick ovenproof skillet and arrange them cut-side up, making sure to evenly cover the bottom of the skillet. Drizzle half the caramel sauce over the apples, then return the caramel to the heat and cook until thick and glossy, another 5 minutes. Set aside.

4 Roughly measure and cut the puff pastry sheet to approximately the size of the top of the skillet. Place the puff pastry on top of the apples and gently tuck the sides in ever so slightly. Cut the remaining scraps of puff pastry and evenly spread across the top (this will give the tarte tatin some volume).

5 Bake until the pastry is puffed up and golden brown, about 25 minutes. Let cool for 10 minutes, invert a plate on top and quickly (but carefully) flip onto the plate. Serve with vanilla ice cream or whipped cream and the remaining caramel sauce.

1 Préchauffez le four à 400 degrés F.

2 Dans une large poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter le sucre, la cannelle, la muscade, l'extrait de vanille et le sel et fouetter pour mélanger. Ajouter les pommes au mélange de caramel et mélanger doucement en enrobant les pommes dans le caramel. Cuire 5 à 8 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient légèrement tendres, selon la taille de vos pommes. Remarque: Si le mélange commence à devenir trop épais, ajoutez de l'eau pour le desserrer.

3 Transférer les pommes dans une poêle antiadhésive de 10 po à l'épreuve du four et les disposer côté coupé vers le haut, en veillant à couvrir uniformément le fond de la poêle. Verser la moitié de la sauce au caramel sur les pommes, puis remettre le caramel sur le feu et cuire jusqu'à ce qu'il soit épais et brillant, encore 5 minutes. Réserver.

4 Mesurer grossièrement et couper la feuille de pâte feuilletée à peu près de la taille du dessus de la poêle. Placez la pâte feuilletée sur les pommes et rentrez doucement les côtés. Couper les restes de pâte feuilletée et répartir uniformément sur le dessus (cela donnera un peu de volume à la tarte tatin).

5 Cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée, environ 25 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes, retourner une assiette sur le dessus et retourner rapidement (mais soigneusement) sur la plaque. Servir avec de la crème glacée à la vanille ou de la crème fouettée et le reste de la sauce caramel.

Total: 1 hr 5 min

Active: 30 min

Yield: 6 to 8 servings

Total : 1 h 5 min

Actif : 30 min

Rendement: 6 à 8 portions



Recipe Inspired By: Croquembouche | [Williams Sonoma \(williams-sonoma.com\)](http://williams-sonoma.com)

Croquembouche

Prep Time: 180 minutes
Cook Time: 50 minutes
Serve within 2 hours (before the cream puffs get soggy)



Ingredients

- ❖ Store Bought Cream Puffs (about 90 -less for a smaller tower) or your favourite cream puff recipe
- ❖ **For the caramel:**
- ❖ 2 1/2 cups (20 oz./625 g) sugar
- ❖ 2/3 cup (5 fl. oz./160 ml) water
- ❖ 1/2 a Tablespoon of Lemon Juice (to prevent sugar from sticking to pot)

Making Caramel:

To make the caramel, in a heavy 4-quart (4-l) saucepan over medium heat, combine the sugar and water. Cook until the mixture bubbles vigorously and begins to turn a light amber color, 7 to 9 minutes. Stir the sugar with a wooden spoon during the first 2 to 3 minutes of cooking, but do not stir after this point. Instead, swirl the pan to ensure even cooking. **Watch the caramel very carefully, as it will go from amber colored to burned in a few seconds. Remove the caramel from the heat when it is light amber, as it will continue to cook and deepen in color as you assemble the croquembouche.**

Assembly:

To assemble the dessert, carefully dip the bottom of a cream puff into the warm caramel, being careful not to burn your fingers. Place the cream puff, caramel side down, on a plate you'd like to serve it on. Continue dipping the cream puffs in the caramel and arranging them in a large circle around the edge of the cake plate. **Arrange a second circle of cream puffs on top of the first, making the second circle slightly smaller than the first so that you are forming a cone-shaped tower. Continue in this way until the final layer consists of a single puff on top of all the others.**

Making Spun Sugar/ Decorating:

Make spun sugar by warming any remaining caramel over medium-low heat just until it is thin enough to drizzle; watch carefully to avoid burning the caramel. Using a whisk or two forks carefully splatter caramel onto a silicone baking sheet or piece of parchment paper to form thin strands. **When the caramel is cool enough to touch but is still warm and flexible, remove the sugar and gently arrange it on top of and around the assembled croquembouche. Decorate with your favourite toppings ex. Chocolate, icing, powdered sugar ... Serves 8 to 10.**

Recette inspirée par: Croquembouche |
Williams Sonoma (williams-sonoma.com)

Croquembouche

Temps de préparation: 180
minutes

Temps de cuisson: 50 minutes
Servir dans 2 heures pour les
meilleurs résultats



Ingrédients

❖ Les choux à la crème du magasin (environ 90 - moins pour un tour plus petit) ou votre recette préférée pour les choux à la crème.

❖ Pour le caramel:

❖ 2 1/2 tasses (20 oz./625 g) de sucre

❖ 2/3 tasses (5 fl. oz./160 ml) d'eau

❖ 1/2 cuillère à soupe de jus de citron (pour empêcher le sucre de coller dans la casserole)

Décorez avec vos garnitures préférées, ex. le chocolat, le glaçage, le sucre en poudre...

Faire le Caramel:

Pour préparer le caramel, dans une casserole épaisse de 4 pintes (4 l) à feu moyen, mélanger le sucre et l'eau. Cuire jusqu'à ce que le mélange bouillonne vigoureusement et commence à prendre une couleur ambrée claire, 7 à 9 minutes. Remuez le sucre avec une cuillère en bois pendant les 2 à 3 premières minutes de cuisson, mais ne remuez pas après ce point. Au lieu de cela, faites tourner la poêle pour assurer une cuisson uniforme. Surveillez le caramel très attentivement, car il passera de couleur ambre à brûlé en quelques secondes. Retirez le caramel du feu lorsqu'il est ambré clair, car il continuera à cuire et à approfondir sa couleur au fur et à mesure que vous assemblerez le croquembouche.

Assemblage:

Pour assembler le dessert, trempez soigneusement le fond d'une bouffée à la crème dans le caramel chaud, en prenant soin de ne pas vous brûler les doigts. Placez le feuilleté à la crème, côté caramel vers le bas, sur une assiette que vous aimeriez le servir sur. Continuez à tremper les choux à la crème dans le caramel et à les disposer en un grand cercle autour du bord de l'assiette à gâteau. **Disposez un deuxième cercle de choux crème au-dessus du premier, en rendant le deuxième cercle légèrement plus petit que le premier afin de former une tour en forme de cône.** Continuez de cette façon jusqu'à ce que la dernière couche consiste en une seule bouffée au-dessus de toutes les autres.

Faire du sucre filé/ décorations

Faire du sucre filé en réchauffant le caramel restant à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'il soit assez mince pour arroser; Surveillez attentivement pour éviter de brûler le caramel. À l'aide d'un fouet ou de deux fourchettes, éclabousser délicatement le caramel sur une plaque à pâtisserie en silicone ou un morceau de papier parchemin pour former de minces brins. Lorsque le caramel est assez froid pour être touché mais qu'il est encore chaud et flexible, retirez le sucre et disposez-le doucement sur et autour du croquembouche assemblé.

Pour 8 à 10 personnes.

Les Madeleines

MAKES

24 madeleines

Recette de: <https://www.thekitchn.com/how-to-make-classic-lemon-madeleines-cooking-lessons-from-the-kitchn-187109>



INGRÉDIENTS

- 1 stick plus 3 tablespoons unsalted butter
- 2/3 cup granulated sugar
- 1 cup plus 1 tablespoon all-purpose flour, divided
- 2 large eggs
- 1 teaspoon vanilla extract
- Pinch of salt
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon lemon zest
- Powdered sugar (optional)

Équipements

- Small saucepan
- Small bowl
- 2 medium mixing bowls
- Measuring cups and spoons
- Whisk
- Spatula
- 2 madeleine pans
- Pastry brush
- Small sieve for dusting with powdered sugar (optional)

Instructions:

- 1. Melt the butter.** Melt the butter in a small saucepan. If you feel you can get it slightly toasty brown, go right ahead and do so by leaving it to bubble in the pan until it smells toasty and starts to color. Just remember that the butter will turn very quickly from toasty to burnt and that it will continue to color after it is off the heat unless you pour it into a new container. Spoon 3 tablespoons of the butter into a small bowl or cup and set aside. Let the rest of the butter cool slightly.
- 2. Prepare the dry ingredients and the wet ingredients in separate bowls.** In a medium bowl, whisk together 1 cup of the flour and the sugar, and set aside. In another medium bowl, whisk the 2 eggs with the vanilla, salt, lemon juice, and lemon zest until the eggs are frothy.

3. Combine the dry and wet ingredients.

Add the eggs to the flour. Using a spatula, stir until just combined. Add the remaining 1 stick melted butter and continue to stir. It may take a minute for the butter to blend into the mixture but do not over mix.

4. Rest the batter. Cover the bowl with a plate (or plastic wrap) and place in the refrigerator to rest at least 1 hour and up to overnight.

5. Prepare the pans. Add the remaining 1 tablespoon flour to the 3 tablespoons reserved butter and stir to combine. Using a pastry brush, brush the interiors of the shells with the butter-flour mixture so that they are well coated. Place the pans in the freezer for at least an hour.

6. Preheat the oven and fill pans.

Preheat the oven to 350°F. Remove the batter from the refrigerator and one pan from the freezer. Fill each well in the madeleine pan with 1 tablespoon of the batter. Remove the other pan and fill in the same way.

7. Bake the madeleines. Place both pans on a baking sheet for easy handling and place in the oven. Check after 8 minutes and rotate pans. Check again 5 minutes later. The madeleines should be browning around the edges and puffed up a little in the middle. Using your forefinger, press lightly on the center hump – when the madeleines are finished baking, it should spring back at your touch.

8. Cool and dust with sugar. Remove the madeleines from the oven and let cool for 2 minutes. Using a fork, gently loosen the madeleines from their molds and then tip the whole pan out onto a cooling rack or tea towel. Once cool, dust lightly with powdered sugar and serve. If you are freezing or storing the madeleines, do not dust with the sugar until you are about to serve.

9. To store. Store cooled madeleines in an airtight container for a few days or freeze them in a double wrapping of plastic wrap for several months. Let the cakes defrost before dusting with sugar.

Les Madeleines

Fait 24 madeleines

Recette de: <https://www.thekitchn.com/how-to-make-classic-lemon-madeleines-cooking-lessons-from-the-kitchn-187109>



INGREDIENTS

- 1 bâton plus 3 cuillères à soupe de beurre non salé
- 2/3 tasse de sucre cristallisé
- 1 tasse plus 1 cuillère à soupe de farine tout usage, divisée
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron
- Sucre en poudre (optionnel)

Equipment

- Petite casserole
- Petit bol
- 2 bols à mélanger moyens
- Tasses et cuillères à mesurer
- Fouet
- Spatule
- 2 madeleine pans
- Pinceau à pâtisserie
- Petit tamis pour saupoudrage avec du sucre en poudre (optionnel)

Instructions:

- 1. Faire fondre le beurre.** Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Si vous sentez que vous pouvez l'obtenir légèrement brun grillé, allez-y et faites-le en le laissant bouillonner dans la poêle jusqu'à ce qu'il sent grillé et commence à colorer. Rappelez-vous simplement que le beurre passera très rapidement de grillé à brûlé et qu'il continuera à se colorer après avoir été éteint, sauf si vous le versez dans un nouveau récipient. Verser 3 cuillères à soupe de beurre dans un petit bol ou une tasse et réserver. Laissez le reste du beurre refroidir légèrement.
- 2. Préparez les ingrédients secs et les ingrédients humides dans des bols séparés.** Dans un bol moyen, fouetter ensemble 1 tasse de farine et de sucre, et réserver. Dans un autre bol moyen, fouetter les 2 œufs avec la vanille, le sel, le jus de citron et le zeste de citron jusqu'à ce que les œufs soient mousseux.

3. Mélanger les ingrédients secs et humides.

Ajouter les œufs à la farine. À l'aide d'une spatule, remuer jusqu'à ce que tout soit combiné. Ajouter le reste de 1 bâtonnet de beurre fondu et continuer à remuer. Cela peut prendre une minute pour que le beurre se mélange au mélange, mais ne mélangez pas trop.

4. Reposer la pâte.

Couvrir le bol avec une assiette (ou une pellicule de plastique) et placer au réfrigérateur pour reposer au moins 1 heure et jusqu'à toute la nuit.

5. Préparer les casseroles.

Ajouter le reste 1 cuillère à soupe de farine aux 3 cuillères à soupe de beurre réservé et remuer pour mélanger. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner l'intérieur des coquilles avec le mélange beurre-farine afin qu'elles soient bien enrobées. Placez les casseroles au congélateur pendant au moins une heure.

6. Préchauffer le four et remplir les casseroles.

Préchauffer le four à 350 °F. Retirer la pâte du réfrigérateur et une casserole du congélateur. Remplissez chaque puits dans la moule à madeleine avec 1 cuillère à soupe de pâte. Retirez l'autre casserole et remplissez de la même manière.

7. Cuire les madeleines. Placez les deux moules sur une plaque à pâtisserie pour faciliter la manipulation et placez-les au four. Vérifiez après 8 minutes et faites pivoter les plans. Vérifiez à nouveau 5 minutes plus tard. Les madeleines doivent brunir sur les bords et gonfler un peu au milieu. À l'aide de votre index, appuyez légèrement sur la bosse centrale - lorsque les madeleines sont cuites, elles devraient revenir à votre toucher.

8. Refroidir et saupoudrer de sucre. Retirer les madeleines du four et laisser refroidir pendant 2 minutes. À l'aide d'une fourchette, détachez délicatement les madeleines de leurs moules, puis versez le tout sur un rack de refroidissement ou un torchon. Une fois refroidi, saupoudrer légèrement de sucre en poudre et servir. Si vous congelez ou stockez les madeleines, ne saupoudrez pas de sucre jusqu'à ce que vous soyez sur le point de servir.

9. Pour stocker. Conservez les madeleines refroidies dans un contenant pendant quelques jours ou congelez-les dans une double pellicule de plastique pendant plusieurs mois. Laissez les gâteaux décongeler avant de les saupoudrer de sucre.

Double Chocolate Macarons

PREP TIME: 2 hours 30 minutes
COOK TIME: 25 minutes
MAKES: 24 sandwich cookies

Recipe From: [Best Chocolate Macaron Recipe - How to Make Classic French Chocolate Macarons \(food52.com\)](https://www.food52.com/recipes/best-chocolate-macaron-recipe)



Ingredients

Chocolate Macaron Shells

- 1 1/2 cups (150g) finely ground almond flour
- 1 3/4 cups (198g) powdered sugar
- 1/4 cup (21g) cocoa powder (preferably dark or black cocoa powder)
- 1/2 teaspoon (2g) fine sea salt
- 4 large (140g) egg whites
- 1/2 cup (99g) granulated sugar
- 1/2 teaspoon (2g) vanilla extract

Whipped Ganache Filling

- 1 1/3 cups (8 oz / 226g) finely chopped bittersweet chocolate
- 2/3 cup (157g) heavy cream
- Powdered sugar to thicken (optional)

Directions:

1. Line two baking sheets with parchment paper (use your flattest ones). Use a 1 1/2-inch round cookie cutter to trace rounds onto the parchment paper. Trace the circles in rows, spacing each about 3/4-inch apart from one another, staggering the rows to fit as many macarons onto the sheet as will comfortably fit (ideally, 24 per sheet). Turn the parchment paper over so the ink won't touch the batter when you pipe onto the paper. Fit a pastry bag with a large round tip.
2. Make the macaron shells: Sift the almond flour, powdered sugar, cocoa powder, and salt together into a medium bowl. Repeat 1 to 2 more times—you're trying to eliminate clumps, combine the dry ingredients, and also aerate this mixture. (If any rogue clumps of almond flour remain that won't fit through the strainer even when coerced, discard them.)
3. In the bowl of a stand mixer fitted with a whisk attachment (or using a large bowl and a hand mixer), whip the egg whites on medium speed until slightly foamy, about 30-45 seconds. Raise the mixer speed to high and gradually add the granulated sugar in a slow, steady stream. Continue whipping until the meringue holds stiff peaks, 5 to 7 minutes. Add the vanilla and mix to combine.
4. Remove the meringue from the mixer. Add about half of the almond flour mixture to the bowl and start to mix with a silicone spatula to combine. It's OK to mix the batter a bit more vigorously at this stage; you're sort of "tempering" the batter with the dry ingredients, which will make it easier to incorporate the remainder. You're also intentionally starting to deflate the batter to get it close to the ideal texture.
5. Add the remaining almond flour mixture to the batter, and fold gently to incorporate with a silicone spatula. Move the spatula around the outside of the bowl in a circular motion, then cut through the center and repeat. Rotate the bowl as you fold to keep working with all the batter evenly. The goal is to end up with a batter the consistency of "lava"—it should hold its shape when dropped from the spatula but slowly spread and lose definition (in other words: thick, but not so thick it holds any peaks).

Double Chocolate Macarons

Recipe From: [Best Chocolate Macaron Recipe - How to Make Classic French Chocolate Macarons \(food52.com\)](#)



Directions:

6. Gently transfer the batter to the prepared piping bag, filling it just over halfway full. Pipe the batter onto the prepared baking sheets using the guides to keep them evenly sized. Hold the pastry bag parallel to the baking sheet and begin to apply pressure, allowing the batter to flow out of the tip into a fluid round. Stop applying pressure just before you reach the end of your guide. Repeat until the baking sheets are filled up, refilling the pastry bag as needed.
7. Gently tap the baking sheets on the countertop; this should smooth out the surface of the macaron and spread it slightly. If desired, use a needle or skewer to pop any visible bubbles on the surface of the macarons.
8. Let the macarons rest at room temperature until they form a skin on the surface, about 30 minutes to 1 hour (it can take less time in a dry environment, longer in a more humid one). Towards the end of rest time, preheat the oven to 300°F with your oven rack in the center portion of the oven. (I bake one tray at a time because they are so finicky, but if your oven can handle it, you can bake both trays at once.)
9. Bake the macarons until they have risen, forming a foot on the bottom, and the surface of the cookies is shiny, dry, and set, 18 to 20 minutes. Once baked, cool the macarons completely on the baking sheet. The shells can be carefully stored in an airtight container, layers separated by pieces of parchment paper, and frozen for up to 3 months. (When you're ready, assemble the macarons using frozen cookies, then refrigerate overnight before serving.)
10. Make the whipped ganache: Place the chocolate in a medium heatproof bowl. In a small saucepan, bring the cream to a simmer over medium heat. Pour the hot cream over the chocolate and let stand for about 15 seconds. Use a silicone spatula to stir the mixture until it forms a smooth, shiny ganache. Let the mixture cool for 30 minutes to 1 hour, or until it's firmed slightly, but still scoopable.
11. Transfer the cooled ganache to the bowl of a stand mixer fitted with a whisk attachment (or to a large bowl if using a hand mixer). Whip on medium speed until the mixture lightens in color and texture, 2 to 4 minutes. Transfer to a pastry bag that's been fitted with a medium round or star tip.
12. When the macarons are cool, gently peel them off of the parchment paper. As you work, you can pair up the macarons with their closest match, size-wise, flipping over half of the cookies.
13. Pipe a mound of filling into the center of the cookies that are flipped over, stopping just shy of the outside edge. Place its cookie pair on top and press down gently.
14. While the cookies can be eaten immediately, they are typically refrigerated overnight, which softens the cookie as it absorbs moisture from the filling. To do this, transfer the cookies to an airtight container and refrigerate overnight. (The filled macarons can also be frozen in an airtight container for up to 3 months. Thaw in the refrigerator overnight before serving.)

Macarons au Double Chocolat

TEMPS DE PRÉPARATION:
2 heures 30 minutes
TEMPS DE CUISSON:
25 minutes
FAIT :24 biscuits sandwich

Recette de: [Best Chocolate Macaron Recipe - How to Make Classic French Chocolate Macarons \(food52.com\)](https://www.food52.com)



Ingrédients

Coquilles de macarons au chocolat

- 1 1/2 tasses (150g) de farine d'amande finement moulue
- 1 3/4 tasses (198g) sucre en poudre
- 1/4 coupe (21g) poudre de cacao (de préférence poudre de cacao foncé ou noir)
- 1/2 petite cuillère (2 g) sel de mer fin
- 4 gros (140g) blancs d'œufs
- 1/2 coupe (99g) de sucre cristallisé
- 1/2 petite cuillère (2g) extrait de vanille

Garniture de ganache fouettée

- 1 1/3 tasses (8 oz / 226g) chocolat doux-amer finement haché
- 2/3 coupe (157g) crème épaisse

Directions:

1. Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin (utilisez vos feuilles les plus plates). Utilisez un emporte-pièce rond de 1 1/2 pouce pour tracer des ronds sur le papier parchemin. Tracez les cercles en rangées, en espaçant chacune d'environ 3/4 de pouce les unes des autres, en échelonnant les rangées pour adapter autant de macarons sur la feuille que vous pourrez confortablement (idéalement, 24 par feuille). Retournez le papier parchemin pour que l'encre ne touche pas la pâte lorsque vous la pipez sur le papier. Ajustez une poche à pâtisserie avec une grande pointe ronde.
2. Préparer les coquilles de macaron : Tamiser la farine d'amande, le sucre en poudre, la poudre de cacao et le sel ensemble dans un bol moyen. Répétez 1 à 2 fois de plus - vous essayez d'éliminer les touffes, de combiner les ingrédients secs et d'aérer ce mélange. (S'il reste des touffes de farine d'amande qui ne passeront pas à travers la passoire même si elles sont forcées, jetez-les.)
3. Dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un fouet (ou à l'aide d'un grand bol et d'un batteur à main), fouetter les blancs d'œufs à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux, environ 30 à 45 secondes. Augmentez la vitesse du mélangeur à haute et ajoutez progressivement le sucre cristallisé dans un flux lent et régulier. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue tienne des pics raides, 5 à 7 minutes. Ajouter la vanille et mélanger pour combiner.
4. Retirer la meringue du mélangeur. Ajouter environ la moitié du mélange de farine d'amande dans le bol et commencer à mélanger avec une spatule en silicone pour combiner. C'est bien de mélanger la pâte un peu plus vigoureusement à ce stade; Vous « tempérez » en quelque sorte la pâte avec les ingrédients secs, ce qui facilitera l'incorporation du reste. Vous commencez également intentionnellement à dégonfler la pâte pour la rapprocher de la texture idéale.

Macarons au Double Chocolat

Recette de: [Best Chocolate Macaron Recipe - How to Make Classic French Chocolate Macarons \(food52.com\)](#)

Page 2 of 2

Directions:

5. Ajouter le reste du mélange de farine d'amande à la pâte et plier doucement pour incorporer avec une spatule en silicone. Déplacez la spatule autour de l'extérieur du bol dans un mouvement circulaire, puis coupez au centre et répétez. Faites pivoter le bol au fur et à mesure que vous pliez pour continuer à travailler uniformément avec toute la pâte. L'objectif est de se retrouver avec une pâte de la consistance de la « lave » - elle devrait conserver sa forme lorsqu'elle tombe de la spatule, mais se répandre lentement et perdre sa définition (en d'autres termes: épaisse, mais pas si épaisse qu'elle contient des pics).

6. Transférer délicatement la pâte dans la poche à douille préparée, en la remplissant à un peu plus de la moitié pleine. Verser la pâte sur les plaques à pâtisserie préparées à l'aide des guides pour les garder de taille uniforme. Tenez la poche à pâtisserie parallèle à la plaque à pâtisserie et commencez à appliquer une pression, permettant à la pâte de s'écouler de la pointe dans une rondelle fluide. Arrêtez d'appliquer une pression juste avant d'atteindre la fin de votre guide. Répétez jusqu'à ce que les plaques à pâtisserie soient remplies, en remplissant à nouveau la poche à pâtisserie au besoin.

7. Tapotez doucement les plaques à pâtisserie sur le comptoir; Cela devrait lisser la surface du macaron et l'étaler légèrement. Si vous le souhaitez, utilisez une aiguille ou une brochette pour faire éclater les bulles visibles à la surface des macarons.

8. Laissez les macarons reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'ils forment une peau à la surface, environ 30 minutes à 1 heure (cela peut prendre moins de temps dans un environnement sec, plus longtemps dans un environnement plus humide). Vers la fin du temps de repos, préchauffez le four à 300 ° F avec votre grille de four dans la partie centrale du four. (Je fais cuire un plateau à la fois parce qu'ils sont si capricieux, mais si votre four peut le supporter, vous pouvez cuire les deux plateaux à la fois.)

9. Cuire les macarons jusqu'à ce qu'ils soient levés, formant un pied sur le fond, et la surface des biscuits est brillante, sèche et prise, 18 à 20 minutes. Une fois cuits, refroidir complètement les macarons sur la plaque à pâtisserie. Les coquilles peuvent être soigneusement stockées dans un contenant, des couches séparées par des morceaux de papier parchemin et congelées jusqu'à 3 mois. (Lorsque vous êtes prêt, assemblez les macarons à l'aide de biscuits congelés, puis réfrigérez-les toute la nuit avant de servir.)

10. Faire la ganache fouettée : Placez le chocolat dans un bol moyennement résistant à la chaleur. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition à feu moyen. Versez la crème chaude sur le chocolat et laissez reposer pendant environ 15 secondes. Utilisez une spatule en silicone pour remuer le mélange jusqu'à ce qu'il forme une ganache lisse et brillante. Laissez le mélange refroidir pendant 30 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement raffermi, mais toujours récupérable.

11. Transférer la ganache refroidie dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un fouet (ou dans un grand bol si vous utilisez un batteur à main). Fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse en couleur et en texture, 2 à 4 minutes. Transférer dans une poche à pâtisserie équipée d'un bout rond moyen ou d'une étoile.

12. Lorsque les macarons sont froids, retirez-les délicatement du papier sulfurisé. Pendant que vous travaillez, vous pouvez associer les macarons avec leur match le plus proche, en termes de taille, en retournant plus de la moitié des biscuits.

13. Placez un monticule de remplissage au centre des biscuits qui sont retournés, en vous arrêtant juste avant le bord extérieur. Placez sa paire de biscuits sur le dessus et appuyez doucement vers le bas.

14. Bien que les biscuits puissent être consommés immédiatement, ils sont généralement réfrigérés pendant la nuit, ce qui ramollit le biscuit car il absorbe l'humidité de la garniture. Pour ce faire, transférez les biscuits dans un contenant et réfrigérez-les pendant la nuit. (Les macarons fourrés peuvent également être congelés dans un contenant jusqu'à 3 mois. Décongeler au réfrigérateur pendant la nuit avant de servir.)



French Onion Soup (Soupe D'Oignon)

Recipe From/ de: <https://www.allrecipes.com/recipe/13309/rich-and-simple-french-onion-soup>

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
40 minutes
Temps total :
55 minutes

Portions:
4
Rendement:
4 portions

Ingredients / Ingrédients:

½ cup unsalted butter
2 tablespoons olive oil
4 cups sliced onions
5 cups beef broth
2 tablespoons dry sherry
1 teaspoon dried thyme
1 pinch salt and pepper to taste
4 slices French bread
4 slices provolone cheese
2 slices Swiss cheese, diced
¼ cup grated Parmesan cheese
½ tasse de beurre non salé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 tasses d'oignons tranchés
5 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de xérès sec
1 cuillère à café de thym séché
1 pincée de sel et de poivre au goût
4 tranches de pain français
4 tranches de fromage provolone
2 tranches de fromage suisse, coupées en dés
¼ tasse de parmesan râpé

Prep Time:
15 mins
Cook Time:
40 mins
Total Time:
55 mins

Servings:
4
Yield:
4 servings



1

Gather all ingredients.

Melt butter with olive oil in an 8-quart stock pot over medium heat. Add onions to butter and continually stir until tender and translucent. Do not brown the onions.

Add beef broth, sherry, and thyme. Season with salt and pepper. Let simmer for 30 minutes. Meanwhile, preheat the oven's broiler.

2

Ladle soup into oven-safe serving bowls and place one slice of bread on top of each (bread may be broken into pieces if you prefer). **Layer** each slice of bread with a slice of provolone, 1/2 slice diced Swiss and 1 tablespoon Parmesan

3

Place bowls on a cookie sheet and broil in the preheated oven until cheese bubbles and browns slightly, 2 to 3 minutes. Serve hot and enjoy!

Rassemblez tous les ingrédients.

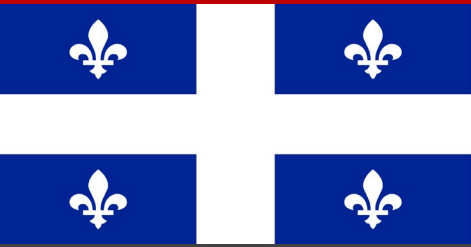
Faire fondre le beurre avec de l'huile d'olive dans une casserole de 8 pintes à feu moyen. Ajouter les oignons au beurre et remuer continuellement jusqu'à tendre et translucide. Ne pas dorer les oignons.

Ajouter le bouillon de bœuf, le xérès et le thym. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser mijoter pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le gril du four.

Verser la soupe à la louche dans des bols de service allant au four et placer une tranche de pain sur chacun (le pain peut être brisé en morceaux si vous préférez).

Déposer chaque tranche de pain avec une tranche de provolone, 1/2 tranche de suisse en dés et 1 cuillère à soupe de parmesan.

Placer les bols sur une plaque à biscuits et faire griller dans le four préchauffé jusqu'à ce que le fromage bouillonne et fasse dorer légèrement, 2 à 3 minutes. Servir chaud et déguster!



La Poutine



Recipe From/ de: [Quick Poutine Recipe \(bhg.com\)](http://bhg.com)

Prep time/ Temps de préparation:
10 minutes
Cook Time/ Temps de cuisson:
30 minutes
Total Time/ Temps total :
40 minutes

Portions: 6



Ingredients

- 6 cups French fries
- 1 cup gravy
- 1 cup cheese curds or aged mozzarella (not fresh), torn into bite-size pieces
- 1 tablespoon chopped fresh parsley

Directions

1. Preheat oven to 425°F. Spread fries in a shallow baking pan. Bake until browned and crisp, 25 to 30 minutes. Meanwhile, warm gravy until hot.
2. Place fries in a large bowl. Add 1/2 cup of hot gravy to the bowl and toss to coat fries. Add the cheese curds and toss with the hot fries and gravy. Transfer to a serving dish. Sprinkle with parsley and freshly ground pepper. Serve immediately with remaining gravy.

Ingrédients

- 6 tasses de frites
- 1 tasse de jus de viande
- 1 tasse de fromage en grains ou de mozzarella vieillie (non fraîche), déchirée en morceaux de la taille d'une bouchée
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché

Instructions

1. Préchauffer le four à 425 °F. Étaler les frites dans un moule à pâtisserie peu profond. Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, 25 à 30 minutes. Pendant ce temps, réchauffer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
2. Placez les frites dans un grand bol. Ajouter 1/2 tasse de sauce piquante dans le bol et mélanger pour enrober les frites. Ajouter le fromage en grains et mélanger avec les frites chaudes et le jus de viande. Transférer dans un plat de service. Saupoudrer de persil et de poivre fraîchement moulu. Servir immédiatement avec le reste du jus.

Crème Brûlée French Toast with Brown Sugar

Recipe From: [Crème Brûlée French Toast - Butter & Baggage \(butterandbaggage.com\)](http://butterandbaggage.com)

SERVINGS: 4



Ingredients:

- 1 cup Brown sugar
- 1/2 cup butter melted
- 2 eggs beaten
- 1 1/2 cups whole milk
- 3 tablespoons orange juice optional
- 1 teaspoon vanilla
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1/4 teaspoon salt
- 10 ounces baguette sliced 1 inch thick

Directions:

- ❖ Preheat oven to 375°.
- ❖ Mix together brown sugar and melted butter and spread onto an 11 x 17 inch rimmed baking sheet.
- ❖ Combine remaining ingredients except for bread and pour into a 9 x 13 pan. Add bread slices to the egg mixture turning after a few minutes to allow the bread to soak up as much of the egg mixture as possible. Let it sit for 15 minutes.
- ❖ Place bread slices on the brown sugar/butter mixture on the lined baking sheet and bake for about 20 minutes until the tops of the bread slices are golden brown and the sugar is bubbly.
- ❖ Remove bread slices and serve with the brown sugar side up.
- ❖ Note: Use day old bread. Remove the bread from the pan right away and spoon extra brown sugar mixture over the top if desired.

Pain perdu à la crème brûlée avec cassonade

Recette de: [Creme Brulee French Toast - Butter & Baggage \(butterandbaggage.com\)](http://butterandbaggage.com)

Portions: 4



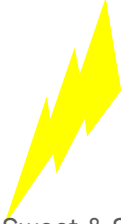
Ingrédients:

- 1 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2 œufs battus
- 1 1/2 tasse de lait entier
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange en option
- 1 cuillère à café de vanille
- 1/2 cuillère à café cannelle
- 1/4 cuillère à café de sel
- 10 onces de baguette tranchée de 1 pouce d'épaisseur

Instructions:

- ❖ Préchauffer le four à 375°.
- ❖ Mélanger ensemble la cassonade et le beurre fondu et étaler sur une plaque à pâtisserie à rebord de 11 x 17 pouces.
- ❖ Mélanger le reste des ingrédients à l'exception du pain et verser dans une poêle de 9 x 13. Ajouter les tranches de pain au mélange d'œufs en tournant après quelques minutes pour permettre au pain d'absorber autant de mélange d'œufs que possible. Laissez-le reposer pendant 15 minutes.
- ❖ Placer les tranches de pain sur le mélange cassonade/beurre sur la plaque à pâtisserie doublée et cuire au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le dessus des tranches de pain soit doré et que le sucre soit pétillant.
- ❖ Retirer les tranches de pain et servir avec la cassonade vers le haut.
- ❖ Remarque: Utilisez du pain d'un jour. Retirez le pain de la poêle immédiatement et versez un mélange supplémentaire de cassonade sur le dessus si vous le souhaitez.

Chocolate Eclairs



Prep: 1 hour
Cook: 35 minutes
Total: 3 hours

Recipe From: [Classic Chocolate Eclair Recipe ~Sweet & Savory \(sweetandsavorybyshinee.com\)](#)



FOR PASTRY SHELLS:

- 1 cup (240ml) water
- ½ cup (115g) unsalted butter
- 1 tablespoon (15g) granulated sugar
- ¼ teaspoon coarse kosher salt
- 1 cup (125g) all-purpose flour
- 4-5 large eggs at room temperature

FOR PASTRY CREAM:

- 2 cups (500g) milk
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 4 egg yolks
- 1/3 cup (70g) granulated sugar
- 2 tablespoons (30g) all-purpose flour
- 2 tablespoons (16g) cornstarch
- 1/2 cup (120 ml) heavy whipping cream cold

FOR CHOCOLATE GANACHE:

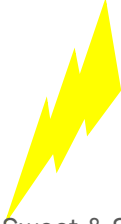
- ½ cup (120ml) heavy whipping cream
- 1/4 cup (50g) semi-sweet chocolate chips
- 1 tablespoon unsalted butter optional



TO MAKE THE ECLAIR SHELLS:

- 1** Preheat oven to 375°F (190°C). Line 2 baking sheets with parchment paper, or silicone mat.
- 2** In a medium saucepan, combine water, butter, sugar and salt. Slowly heat the mixture over medium heat, stirring frequently to dissolve sugar and melt the butter. Once sugar is dissolved and butter is melted, increase the heat to medium high heat and bring the mixture to a boil.
- 3** Meanwhile, sift the flour.
- 4** When the butter mixture comes to a boil, remove the saucepan from heat and add flour all at once. Quickly mix the mixture until all the flour is absorbed. *(We just made panade!)*
- 5** Put the saucepan back to burner and reduce the heat to medium. Cook the dough, continuously mixing with a wooden spoon. The dough will start to form into a ball. Keep mixing for another 3-4 minutes until light crust forms on the bottom of the pan. **(Note: It's important to cook for at least 3-4 minutes to dry out the panade.)**
- 6** Transfer the dough into a mixing bowl with paddle attachment and mix it for a few minutes on low speed until the mixture is at room temperature, about 2 minutes. *(No mixer? No problem. You can mix it with a wooden spoon!)*

Chocolate Eclairs



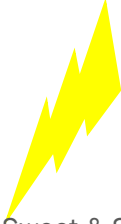
Prep:1hour hour
Cook:35minutes
Total :3hours hours

Recipe From: [Classic Chocolate Eclair Recipe ~Sweet & Savory \(sweetandsavorybyshinee.com\)](#)



- 7 Then add eggs one at a time, mixing the batter well after each addition. This will help to get egg absorbed into the dough quicker. Don't add more than 2 eggs at a time! *This is important, as you might not need to add all the eggs.* The dough should be smooth and shiny, thin enough to slowly fall into a ribbon, but too runny.
- 8 Transfer the batter into a large pastry bag, fitted with a round or star tip. Rest the batter for at least 1 hour at room temperature, or refrigerate for up to 2 days. (**Note:** *Make sure to close any openings to avoid drying out the batter.*)
- 9 Pipe the batter into 4-inch skinny logs at least 2 inches apart. Level the peaked tops with a wet fingertip.
- 10 Bake the shells for 30-35 minutes, or until the shells are puffed up and golden brown, one baking sheet at a time. (**Note:** *Don't open the oven door the first 25 minutes.*)
- 11 Once the shells are baked, cool until safe to handle, cut out 2 wholes on the bottom using a [round piping tip](#), or simply make a small slit on the side of shells, using a small sharp paring knife. Arrange the shells back on the baking sheet with the holes facing up. And bake them again for another 5 minutes. This dries out the inside of pastry shells and make them extra crisp.
- 12 Transfer the shells onto a wire rack and cool completely before filling.

Chocolate Eclairs



Pastry cream also can be prepared in advance and refrigerated until ready to use. Make sure to cover the filling with a plastic wrap touching the entire surface of the cream.

Recipe From: [Classic Chocolate Eclair Recipe](#) ~Sweet & Savory ([sweetandsavorybyshinee.com](#))



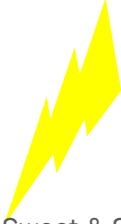
TO MAKE THE CREME DIPLOMAT FILLING:

- 1 In a medium saucepan, bring milk and vanilla extract to a boil. Once it boils, turn the heat off.
- 2 In a separate bowl, beat egg yolks with sugar until pale. And then stir in flour and cornstarch.
- 3 To temper the egg yolk mixture, take about ½ cup of hot milk and add it into the egg yolk mixture, while stirring vigorously.
- 4 Now, add the tempered egg mixture back into the saucepan with remaining milk. Cook it over medium heat, stirring constantly, until it comes to a boil, about 5 minutes. **(Note:** It's normal if the mixture looks curdled in the beginning, be patient and it'll smooth out.) To see if the mixture is boiling, stop whisking for a moment. If it's burping bubbles, cook for 1 minute and remove from heat.
- 5 Run the custard through a sieve, if desired, and transfer into a clean bowl and cover with a plastic wrap, so it touches the cream and refrigerate it for at least 2 hours. **(TIP:** Don't be alarmed if your chilled pastry cream looks too thick and lumpy. Simply whisk it until smooth again.)
- 6 Whip heavy whipping cream till hard peaks form. Fold in the whipped cream into the chilled pastry cream and gently fold until well combined. Transfer the filling into a large pastry bag fitted with a round tip.

TO MAKE THE CHOCOLATE GLAZE:

- 1 Heat heavy cream until just simmer. Do not boil. Pour it over chocolate chips, and let it sit for good 2 minutes. Then stir it until smooth for couple minutes. Stir in butter to add some shine.

Chocolate Eclairs



It's ideal to assemble the eclairs the day of serving. Assembled eclairs should be refrigerated.

Recipe From: [Classic Chocolate Eclair Recipe ~Sweet & Savory \(sweetandsavorybyshinee.com\)](#)

How to fill Eclairs:

There're 2 ways you can fill those puffy eclair shells. But before filling the shells, I highly recommend drying the shells a little more.

- 1 Once the shells are baked, cool until safe to handle, cut out 2 wholes on the bottom using a [round piping tip](#), or simply make a small slit on the side of shells, using a small sharp paring knife. **Instructions for drying also on page 41**
- 2 Arrange the shells back on the baking sheet with the holes facing up. And bake them again for another 5 minutes. This dries out the inside of pastry shells and make them extra crisp.
- 3 Transfer the shells onto a wire rack and cool completely before filling.
- 4 Then choose one of the two options below to fill the eclairs.

Option 1

Make a small slit with a sharp paring knife on the side of pastry shells, and fill the eclairs through that.



Option 2

Or you can make 2 holes on the bottom of the shells, using a [round piping tip](#), and fill eclairs through those holes. I like this method better, because it produces cleaner presentation!



TO ASSEMBLE THE ECLAIRS:

- 1 Pipe the filling through the prepared holes on the bottom or a side slit. And then dip each filled eclair in the chocolate ganache.
- 2 Let the eclairs set for about 1 hour in the fridge before serving.

Éclairs au Chocolat



Préparation: 1 heure
Cuire: 35 minutes
Total: 3 heures

Recette de: [Classic Chocolate Eclair Recipe](#) ~Sweet & Savory ([sweetandsavorybyshinee.com](#))



POUR LES COQUILLES DE PÂTISSERIE :

- 1 tasse (240 ml) d'eau
- ½ tasse (115g) de beurre non salé
- 1 cuillère à soupe (15g) de sucre cristallisé
- ¼ cuillère à café de gros sel casher
- 1 tasse (125g) de farine tout usage
- 4-5 gros œufs à température ambiante

POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE :

- 2 tasses (500g) de lait
- 1 cuillère à café d'extrait pur de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 1/3 tasse (70g) de sucre cristallisé
- 2 cuillères à soupe (30g) de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe (16g) de fécule de maïs

- 1/2 tasse (120 ml) de crème à fouetter épaisse froide

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT :

- ½ tasse (120 ml) de crème à fouetter épaisse
- 1/4 tasse (50g) de pépites de chocolat mi-sucré
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé en option



POUR FABRIQUER LES COQUILLES D'ÉCLAIR :

- 1** Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapiser 2 plaques à pâtisserie avec du papier parchemin ou un tapis de silicone.
- 2** Dans une casserole moyenne, mélanger l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Chauffer lentement le mélange à feu moyen, en remuant fréquemment pour dissoudre le sucre et faire fondre le beurre. Une fois le sucre dissous et le beurre fondu, augmentez le feu à feu moyen-vif et portez le mélange à ébullition.
- 3** Pendant ce temps, tamiser la farine.
- 4** Lorsque le mélange de beurre arrive à ébullition, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélanger rapidement le mélange jusqu'à ce que toute la farine soit absorbée. *(Nous venons de faire panade!)*
- 5** Remettez la casserole à feu et réduisez le feu à moyen. Cuire la pâte en mélangeant continuellement avec une cuillère en bois. La pâte commencera à former une boule. Continuez à mélanger pendant encore 3-4 minutes jusqu'à ce qu'une légère croûte se forme au fond de la poêle. **(Remarque: Il est important de cuire pendant au moins 3-4 minutes pour sécher la panade.)**
- 6** Transférer la pâte dans un bol à mélanger avec une palette et mélanger pendant quelques minutes à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante, environ 2 minutes. *(Pas de mélangeur? Aucun problème. Vous pouvez le mélanger avec une cuillère en bois!)*

Éclairs au Chocolat



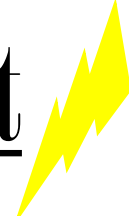
Rette de: [Classic Chocolate Eclair Recipe ~Sweet & Savory \(sweetandsavorybyshinee.com\)](#)



- 7 Ajoutez ensuite les œufs un à la fois, en mélangeant bien la pâte après chaque ajout. Cela aidera à absorber l'œuf dans la pâte plus rapidement. N'ajoutez pas plus de 2 œufs à la fois! *Ceci est important, car vous n'aurez peut-être pas besoin d'ajouter tous les œufs.* La pâte doit être lisse et brillante, assez mince pour tomber lentement dans un ruban, mais trop liquide.
- 8 Transférer la pâte dans un grand sac à pâtisserie, muni d'un bout rond ou étoilé. Reposer la pâte pendant au moins 1 heure à température ambiante ou réfrigérer jusqu'à 2 jours. (**Remarque :** *Assurez-vous de fermer toutes les ouvertures pour éviter de dessécher la pâte.*)
- 9 Versez la pâte dans des bûches maigres de 4 pouces espacées d'au moins 2 pouces. Nivelez les sommets pointus avec le bout des doigts mouillés.
- 10 Cuire les coquilles pendant 30-35 minutes, ou jusqu'à ce que les coquilles soient gonflées et dorées, une plaque à pâtisserie à la fois. (**Remarque :** *N'ouvrez pas la porte du four pendant les 25 premières minutes.*)
- 11 Une fois les coquilles cuites, laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient manipulables en toute sécurité, découper 2 trous sur le fond à l'aide d'un [pointe de tuyauterie ronde](#), ou simplement faire une petite fente sur le côté des coquillages, à l'aide d'un petit couteau tranchant. Remettre les coquilles sur la plaque à pâtisserie avec les trous vers le haut. Et faites-les cuire à nouveau pendant encore 5 minutes. Cela assèche l'intérieur des coquilles de pâte et les rend encore plus croquantes.
- 12 Transférer les coques sur une grille et refroidir complètement avant de les remplir.

Éclairs au Chocolat

La crème pâtissière peut également être préparée à l'avance et réfrigérée jusqu'à ce qu'elle soit prête à l'emploi. Assurez-vous de couvrir la garniture avec une pellicule de plastique touchant toute la surface de la crème.



Recette de: [Classic Chocolate Eclair Recipe](#) ~Sweet & Savory ([sweetandsavorybyshinee.com](#))



POUR FAIRE REMPLIR LE CREME DIPLOMAT:

- 1 Dans une casserole moyenne, porter le lait et l'extrait de vanille à ébullition. Une fois qu'il bout, éteignez le feu.
- 2 Dans un autre bol, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils pâlisent. Et puis incorporer la farine et le maïs.
- 3 Pour tempérer le mélange de jaunes d'œufs, prenez environ 1/2 tasse de lait chaud et ajoutez-le au mélange de jaunes d'œuf, tout en remuant vigoureusement.
- 4 Maintenant, ajoutez le mélange d'œufs tempérés dans la casserole avec le lait restant. Faites-le cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ébullition, environ 5 minutes. (**Remarque:** Il est normal que le mélange semble caillé au début, soyez patient et il se lissera.) Pour voir si le mélange est en ébullition, arrêtez de fouetter un instant. S'il rote des bulles, cuire pendant 1 minute et retirer du feu.
- 5 Passez la crème pâtissière à travers un tamis, si vous le souhaitez, et transférez-la dans un bol propre et couvrez-la d'une pellicule de plastique, de sorte qu'elle touche la crème et réfrigérez-la pendant au moins 2 heures. (**CONSEIL:** Ne vous inquiétez pas si votre crème pâtissière réfrigérée semble trop épaisse et grumeleuse. Il suffit de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit lisse à nouveau.)
- 6 Fouetter la crème à fouetter épaisse jusqu'à ce que des pics durs se forment. Incorporer la crème fouettée dans la crème pâtissière réfrigérée et plier doucement jusqu'à ce qu'elle soit bien combinée. Transférer la garniture dans une grande poche à pâtisserie munie d'un embout rond.

POUR FAIRE LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :

- 1 Chauffer la crème épaisse jusqu'à ébullition. Ne pas faire bouillir. Versez-le sur des pépites de chocolat et laissez-le reposer pendant 2 bonnes minutes. Ensuite, remuez-le jusqu'à consistance lisse pendant quelques minutes. Incorporer le beurre pour ajouter un peu de brillance.

Éclairs au Chocolat



Il est idéal pour assembler les éclairs le jour du service. Les éclairs assemblés doivent être réfrigérés.

Recipe From: [Classic Chocolate Eclair Recipe ~Sweet & Savory \(sweetandsavorybyshinee.com\)](#)

Comment remplir les éclairs :

Il y a 2 façons de remplir ces coquilles d'éclair gonflées. Mais avant de remplir les coquilles, je recommande fortement de sécher un peu plus les coquilles.

- 1 Une fois les coquilles cuites, laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient manipulables en toute sécurité, découper 2 trous sur le fond à l'aide d'un [pointe de tuyauterie ronde](#), ou simplement faire une petite fente sur le côté des coquillages, à l'aide d'un petit couteau tranchant.
- 2 Remettre les coquilles sur la plaque à pâtisserie avec les trous vers le haut. Et faites-les cuire à nouveau pendant encore 5 minutes. Cela assèche l'intérieur des coquilles de pâte et les rend encore plus croquantes.
- 3 Transférer les coques sur une grille et refroidir complètement avant de les remplir.
- 4 Choisissez ensuite l'une des deux options ci-dessous pour remplir les éclairs.

Option 1

Faites une petite fente avec un couteau tranchant sur le côté des coquilles de pâtisserie et remplissez les éclairs à travers cela.



Option 2

Ou vous pouvez faire 2 trous sur le fond des coquilles, en utilisant un [pointe de tuyauterie ronde](#), et remplissez les éclairs à travers ces trous. J'aime mieux cette méthode, car elle produit une présentation plus propre!



POUR ASSEMBLER LES ÉCLAIRS :

- 1 Canalisez le remplissage à travers les trous préparés sur le fond ou une fente latérale. Et puis trempez chaque éclair fourré dans la ganache au chocolat.
- 2 Laissez les éclairs reposer environ 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

Tourtière (French Canadian Meat Pie)

Recipe From: <https://www.allrecipes.com/recipe/261983/tourtiere-french-canadian-meat-pie/>

Prep Time:	Cook Time:	Additional Time:
20 mins	2 hrs	5 mins
Total Time:	Servings:	Yield:
2 hrs 25 mins	8	1 9-inch pie



Ingredients

Crust:

3 cups all-purpose flour
2 sticks unsalted butter, sliced, frozen
1 teaspoon kosher salt
7 tablespoons ice-cold water, or as needed
2 teaspoons distilled white vinegar

Spice Blend:

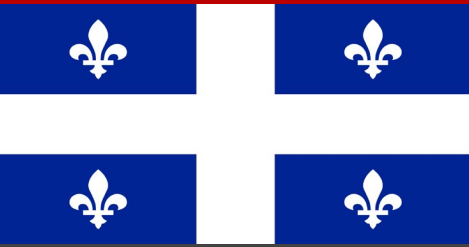
- 2 teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1 teaspoon dried thyme
- ½ teaspoon dried sage
- ½ teaspoon ground cinnamon
- ½ teaspoon ground ginger
- ¼ teaspoon freshly grated nutmeg
- ¼ teaspoon ground allspice
- ¼ teaspoon ground mustard
- ⅛ teaspoon ground cloves
- 1 pinch cayenne pepper

Filling:

- 1 large russet potato, peeled, quartered
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 tablespoon butter
- 1 large onion, finely chopped
- 1 pinch salt
- ½ cup finely diced celery
- 4 cloves garlic, crushed
- 1 pound ground pork
- 1 pound ground beef
- 1 cup potato cooking water, plus more as needed

Egg Wash:

- 1 large egg
- 1 tablespoon water



Tourtière (French Canadian Meat Pie)

Recipe From: <https://www.allrecipes.com/recipe/261983/tourtiere-french-canadian-meat-pie/>



Directions

- 1) **Make crust:** Place flour, frozen butter, and salt into the bowl of a food processor. Pulse on and off until butter breaks down to pea size, about 30 seconds. Stir together cold water and vinegar; drizzle over flour mixture. Pulse on and off until mixture is crumbly and holds together when pinched, about 10 seconds. Drizzle in more cold water if mixture is too dry.
- 2) **Transfer mixture** to a work surface. Press together until it forms a ball. Flatten to a disc, wrap in plastic wrap, and refrigerate until chilled, about 1 hour.
- 3) **Make spice blend:** Mix together salt, black pepper, thyme, sage, cinnamon, ginger, nutmeg, allspice, mustard, clove, and cayenne in a small bowl; set aside.
- 4) **Make filling:** Place potatoes and 1 teaspoon kosher salt in a saucepan; cover with cold water. Bring to a boil, reduce heat, and simmer until tender, 10 to 15 minutes. Use a slotted spoon to transfer potatoes to a bowl, reserving potato cooking water in the saucepan. Mash potatoes with a potato masher until smooth; set aside.
- 5) **Melt butter** in a skillet over medium heat. Add chopped onion and a pinch of salt. Cook and stir until onions turn golden, 10 to 15 minutes. Stir celery, garlic, and spice blend into the skillet with onions. Stir until onion mixture is evenly coated with spices, about 30 seconds.
- 6) **Add ground pork**, ground beef, and about 3/4 cup potato cooking water to the skillet. Cook, stirring occasionally, until meat is brown and tender and most of the liquid has evaporated, about 45 minutes. Stir in mashed potatoes, turn off heat, and let cool to room temperature.
- 7) **Preheat the oven** to 375 degrees F (190 degrees C).
- 8) **Divide chilled dough** into 2 pieces, one just slightly larger than the other. Roll the larger piece out on a lightly floured work surface into a 12-inch circle. Place in a 9-inch deep-dish pie plate. Roll top crust out into an 11-inch circle; set aside.
- 10) **Fill bottom crust** with meat mixture; smooth out the surface.
- 11) **Make egg wash:** Whisk together egg and water in a small bowl. Brush egg wash over the edges of the bottom crust. Cover with top crust; press lightly around the edges to seal. Trim excess dough and crimp the edges. Cut small slits in the top crust to allow steam to escape. Brush entire surface of pie with egg wash.
- 12) **Bake in the preheated oven** until crust is well browned, about 1 hour. Let cool to almost room temperature before serving.

Tourtière (French Canadian Meat Pie)

Recette de : <https://www.allrecipes.com/recipe/261983/tourtiere-french-canadian-meat-pie/>



Temps de préparation: 20 minutes	Temps de cuisson: 2 heures	Temps supplémentaire: 5 minutes
Temps total: 2 h 25 min	Portions: 8	Rendement: 1 tarte de 9 pouces



Ingrédients

Crust:

- 3 tasses de farine tout usage
- 2 bâtonnets de beurre non salé, tranché, congelé
- 1 cuillère à café de sel casher
- 7 cuillères à soupe d'eau glacée, ou au besoin
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc distillé

Mélange d'épices:

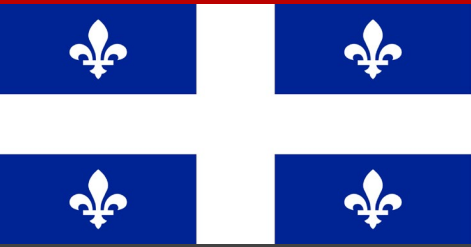
- 2 cuillères à café de sel casher
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à café de thym séché
- ½ cuillère à café de sauge séchée
- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- ½ cuillère à café de gingembre moulu
- ¼ cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée
- ¼ cuillère à café de piment de la jamaïque moulue
- ¼ cuillère à café de moutarde
- 1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
- 1 pincée de poivre de cayenne

Remplissage:

- 1 grosse pomme de terre rousse, pelée, coupée en quartiers
- 1 cuillère à café de sel casher
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 gros oignon, haché finement
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de céleri finement coupé en dés
- 4 gousses d'ail, écrasées
- 1 livre de porc haché
- 1 livre de bœuf haché
- 1 tasse d'eau de cuisson pour pommes de terre, plus au besoin

Dorure à l'œuf:

- 1 gros œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau



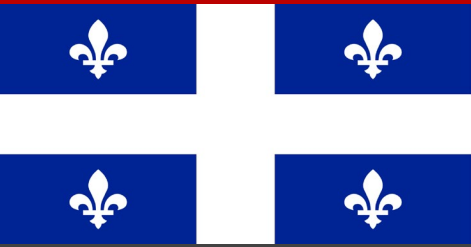
Tourtière (French Canadian Meat Pie)

Recette de: <https://www.allrecipes.com/recipe/261983/tourtiere-french-canadian-meat-pie/>



Instructions:

- 1) **Faire de la croûte** : Placez la farine, le beurre congelé et le sel dans le bol d'un robot culinaire. Pulser et éteindre jusqu'à ce que le beurre se décompose à la taille d'un pois, environ 30 secondes. Mélanger ensemble l'eau froide et le vinaigre; Arroser le mélange de farine. Pulser et éteindre jusqu'à ce que le mélange soit friable et tienne ensemble lorsqu'il est pincé, environ 10 secondes. Arroser dans plus d'eau froide si le mélange est trop sec.
- 2) **Transférer le mélange** sur une surface de travail. Appuyez ensemble jusqu'à ce qu'il forme une boule. Aplatir sur un disque, envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer jusqu'à refroidissement, environ 1 heure.
- 3) **Faire un mélange d'épices**: Mélanger ensemble le sel, le poivre noir, le thym, la sauge, la cannelle, le gingembre, la muscade, le piment de la Jamaïque, la moutarde, le clou de girofle et le poivre de Cayenne dans un petit bol; réserver.
- 4) **Faire la garniture**: Placer les pommes de terre et 1 cuillère à café de sel casher dans une casserole; Couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à tendreté, 10 à 15 minutes. Utilisez une cuillère à fente pour transférer les pommes de terre dans un bol, en réservant l'eau de cuisson des pommes de terre dans la casserole. Purger les pommes de terre avec un pilon à pommes de terre jusqu'à consistance lisse; réserver.
- 5) **Faire fondre le beurre** dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon haché et une pincée de sel. Cuire et remuer jusqu'à ce que les oignons deviennent dorés, 10 à 15 minutes. Mélanger le céleri, l'ail et les épices dans la poêle avec les oignons. Remuer jusqu'à ce que le mélange d'oignons soit uniformément enrobé d'épices, environ 30 secondes.
- 6) **Ajouter le porc haché**, le bœuf haché et environ 3/4 tasse d'eau de cuisson de pommes de terre à la poêle. Cuire environ 45 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la viande soit brune et tendre et que la majeure partie du liquide se soit évaporée. Incorporer la purée de pommes de terre, éteindre le feu et laisser refroidir à température ambiante.
- 7) **Préchauffez le four** à 375 degrés F (190 degrés C).
- 8) **Diviser la pâte réfrigérée** en 2 morceaux, l'un légèrement plus gros que l'autre. Rouler la plus grande pièce sur une surface de travail légèrement enfarinée en un cercle de 12 pouces. Placer dans une assiette à tarte profonde de 9 pouces. Rouler la croûte supérieure en un cercle de 11 pouces; réserver.
- 9) **Remplir la croûte inférieure** avec le mélange de viande; lissez la surface.
- 10) **Faire du lavage aux œufs** : Fouetter ensemble l'œuf et l'eau dans un petit bol. Badigeonner l'œuf sur les bords de la croûte inférieure. Couvrir avec la croûte supérieure; Appuyez légèrement sur les bords pour sceller. Couper l'excès de pâte et sertir les bords. Coupez de petites fentes dans la croûte supérieure pour permettre à la vapeur de s'échapper. Badigeonner toute la surface de la tarte avec du lavage aux œufs.
- 11) **Cuire au four préchauffé** jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée, environ 1 heure. Laisser refroidir presque à température ambiante avant de servir.



TARTE AU SUCRE FRANCAISE (FRENCH CANADIAN SUGAR PIE)



Recipe From/de: [Quick Poutine Recipe \(bhg.com\)](http://QuickPoutineRecipe.com)

Ready in/Prêt en: 1h



INGREDIENTS:

- 9 inches deep dish uncooked pie shells
- 2 cups brown sugar, packed
- 3 tablespoons all-purpose flour
- 1 (1 5/8 ml) can Evaporated Milk
- 2 eggs, lightly beaten
- 1 teaspoon vanilla
- 1/4 cup butter, cold and diced into pea size pieces

INGRÉDIENTS:

- 9 pouces de profondeur plat non cuit coquilles de tarte
- 2 tasses de cassonade, emballées
- 3 cuillères à soupe de farine tout usage
- 1 (1 5/8 ml) de lait évaporé en conserve Carnation
- 2 oeufs, légèrement battus
- 1 cuillère à café de vanille
- 1/4 tasse de beurre, froid et coupé en dés en morceaux de la taille d'un pois

DIRECTIONS:

1. Preheat oven to 350 degrees.
2. In bowl, mix brown sugar and flour.
3. In separate bowl, whisk together milk, eggs and vanilla.
4. Gradually add to flour mixture mixing well.
5. Place cookie sheet under pie crust.
6. Fill pie crust with mixture.
7. Drop cold butter cubes throughout mixture.
8. Cook for 45 to 50 minutes, until outside edges are firm and center is slightly jelly like.
9. Refrigerate completely.
10. Serve with whipped cream or vanilla ice cream.

Instructions:

1. Préchauffer le four à 350 degrés.
2. Dans un bol, mélanger la cassonade et la farine.
3. Dans un bol séparé, fouetter ensemble le lait, les œufs et la vanille.
4. Ajouter graduellement au mélange de farine en mélangeant bien.
5. Placer la plaque à biscuits sous la croûte à tarte.
6. Remplir la croûte à tarte avec le mélange.
7. Déposer les cubes de beurre froids dans tout le mélange.
8. Cuire pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que les bords extérieurs soient fermes et que le centre soit légèrement gélatineux.
9. Réfrigérer complètement.
10. Servir avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.



S'il vous plait, nous envoyons plus de recettes pour ajouter à notre livre de recettes!

Please send us more recipes to add to our cookbook!



**CANADIAN
PARENTS
FOR FRENCH
SASKATCHEWAN**

*Merci!!!!
Thank You!*

