

Lorsqu'on se remémore les plats spéciaux que nous avons dégustés, nous pensons souvent à un dessert ou à une petite gâterie. Peut-être parce que la réponse à toute question est : le chocolat!

La famille Peters

Winkler (Manitoba)



**Lorsque trois enfants de
la campagne décident
de se lancer en affaires,
ils n'installent pas un kiosque
à limonade, ils aménagent
un champ de citrouilles!**



La vie de famille

Après avoir élevé leur famille sur la ferme, Arlene et Alf Peters, désormais à la retraite, sont heureux que leurs petits-enfants puissent goûter à la vie à la ferme.

Myra, leur belle-fille, affirme : « Je considère que c'est un privilège pour nos enfants d'être exposés à l'agriculture, même si nous ne sommes pas directement impliqués. Ils ne veulent pas toujours aller au jardin pour donner un coup de main, mais quand ils y vont, ils ont beaucoup de plaisir. » Emily, la fille de Myra, y trouve par ailleurs des avantages. Lorsqu'on lui demande si elle aimerait être agricultrice plus tard, elle répond : « Oui, car je pourrais alors avoir un chien ! »



La valeur d'un dollar

Bien que le reste de la ferme soit entre les mains des adultes, le champ de citrouilles est géré par les trois petits-enfants d'Arlene et d'Alf.

Emily, Abbey et Rhett sèment, font pousser et s'occupent des citrouilles, en plus d'établir les prix basés sur leur taille et de les vendre. Chaque étape est une occasion d'apprentissage.

« C'est une bonne expérience de travail pour eux, qui leur permet de fixer un objectif et de l'atteindre », dit Matt, leur père. Les bases de la gestion financière sont intégrées au processus. « Ils apprennent la valeur d'un dollar. »



Le secret

Arlene estime que le secret pour produire de belles citrouilles réside dans le type de sol. Un sol meuble et sablonneux qui draine bien et retient juste assez d'humidité est la clé du succès. Et il semble que ça fonctionne : les petits-enfants ont vendu des citrouilles dont le poids varie de 25 à 30 lb.



La fin de la saison

« Si mamie et papy n'étaient pas là, les enfants n'auraient pu gérer cette entreprise de citrouilles, explique Myra. Ils mettent tout l'argent des ventes dans une boîte. À la fin de la saison, ils le comptent, le divisent en trois et chacun reçoit sa part. Ils en gardent une partie pour amener leurs grands-parents manger une crème glacée. Puis, nous les laissons décider ce qu'ils feront du reste de l'argent. »

Et comment les enfants le dépensent-ils? De façon responsable : ils en donnent un peu à leur église, font quelques petites dépenses et déposent le reste à la banque.

La gestion de cette entreprise offre à Emily, Abbey et Rhett un double avantage : ils acquièrent des compétences qui leur serviront longtemps et tissent des liens familiaux très serrés.





Tarte à la citrouille

Ingrédients

2 tasses de citrouille
2 œufs
1 tasse de lait
½ tasse de sucre
½ c à thé de cannelle
½ c à thé de gingembre
½ c à thé de muscade
½ c à thé de sel
2 c à tab de farine

Préparation

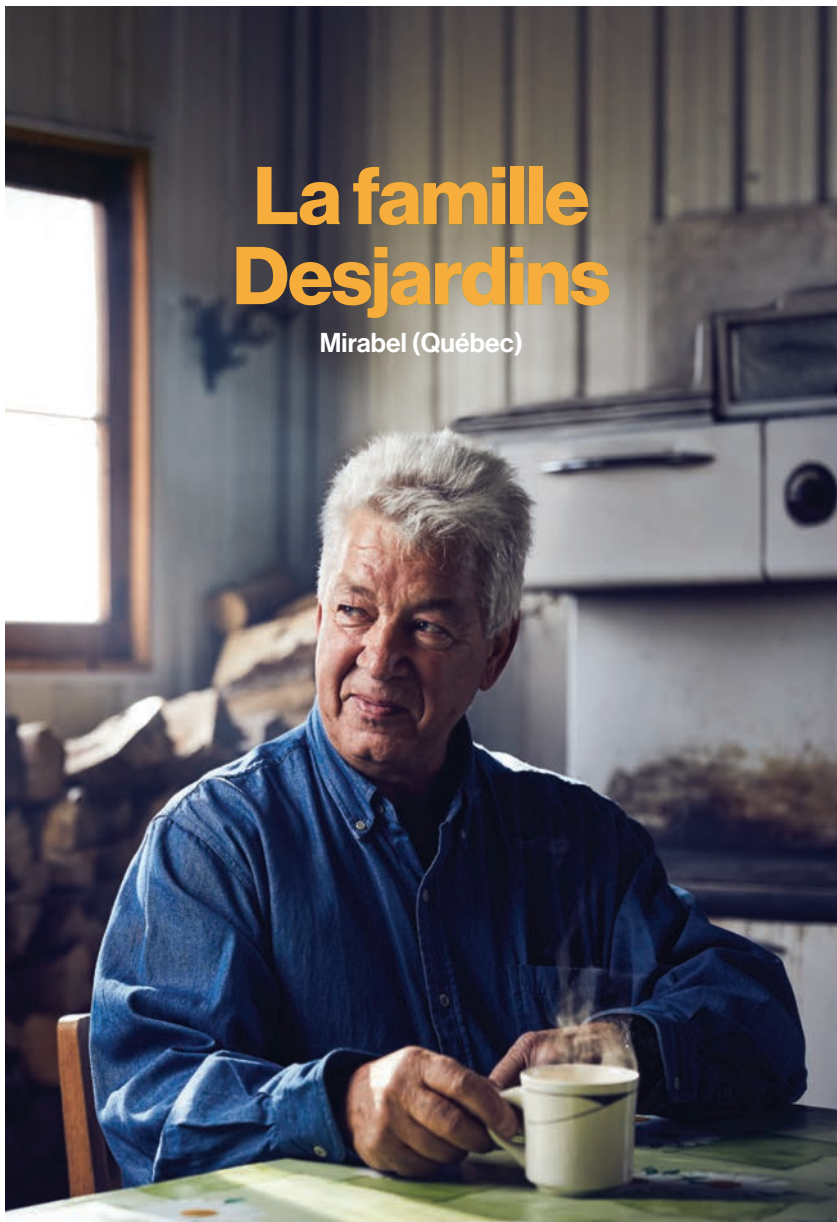
Mélanger la citrouille, les œufs et le lait jusqu'à consistance lisse. Mélanger les ingrédients secs et les incorporer à la citrouille en mélangeant bien. Verser dans deux croûtes à tarte non cuites. Cuire au four à 400 ° F durant 45 minutes.

Notes

Arlene et Alfred Peters
Winkler (Manitoba)

La famille Desjardins

Mirabel (Québec)



Lorsqu'un producteur laitier décide d'exploiter une cabane à sucre, on sait que le résultat sera heureux.

Les débuts

Comment Richard Desjardins s'est-il lancé dans la production laitière? Avec un objectif et beaucoup de persévérance. Comme il a grandi dans une famille d'agriculteurs, Richard savait qu'il voulait suivre les traces de son père. Au début des années 1970, il a commencé à visiter des fermes en vue d'en acquérir une. Après une première offre qui s'est avéré infructueuse, il a rencontré un producteur laitier qui avait vendu ses vaches. Voyant là une belle occasion, Richard a fait une offre que l'homme a refusée. Mais il ne s'est pas laissé décourager; il est revenu encore et encore. Après quatre ou cinq visites, il a eu raison de l'homme et ce dernier a passé l'année suivante à enseigner à Richard les bases du métier.









Questions de chiffres

L'agriculture, c'est un travail sur la terre et avec les animaux, mais c'est également une question de chiffres. « L'agriculture est l'art d'assurer le suivi des détails, dit Richard. On doit être efficace dans toutes nos activités. On doit enregistrer les dépenses tous les jours. Mon comptable est toujours étonné de constater combien tout est détaillé. Je pourrais vous citer la date exacte à laquelle j'ai acheté chacune de mes machines. » Richard croit qu'une comptabilité détaillée est si importante qu'il inculque le principe à ses petits-enfants, pour lesquels il a déjà acheté des livres de comptes.

Doux souvenirs

Richard a grandi sur une ferme et il a de nombreux souvenirs de cette époque, de la fenaison aux semis, en passant par le temps des sucres.

Son plus beau souvenir?

« Mon père faisait toujours une patinoire dans la cour.

On se retrouvait souvent à 15 ou 20 pour jouer au hockey.

Et durant l'été, tout le monde se rassemblait pour jouer au baseball le dimanche après-midi. »



Le temps des sucres

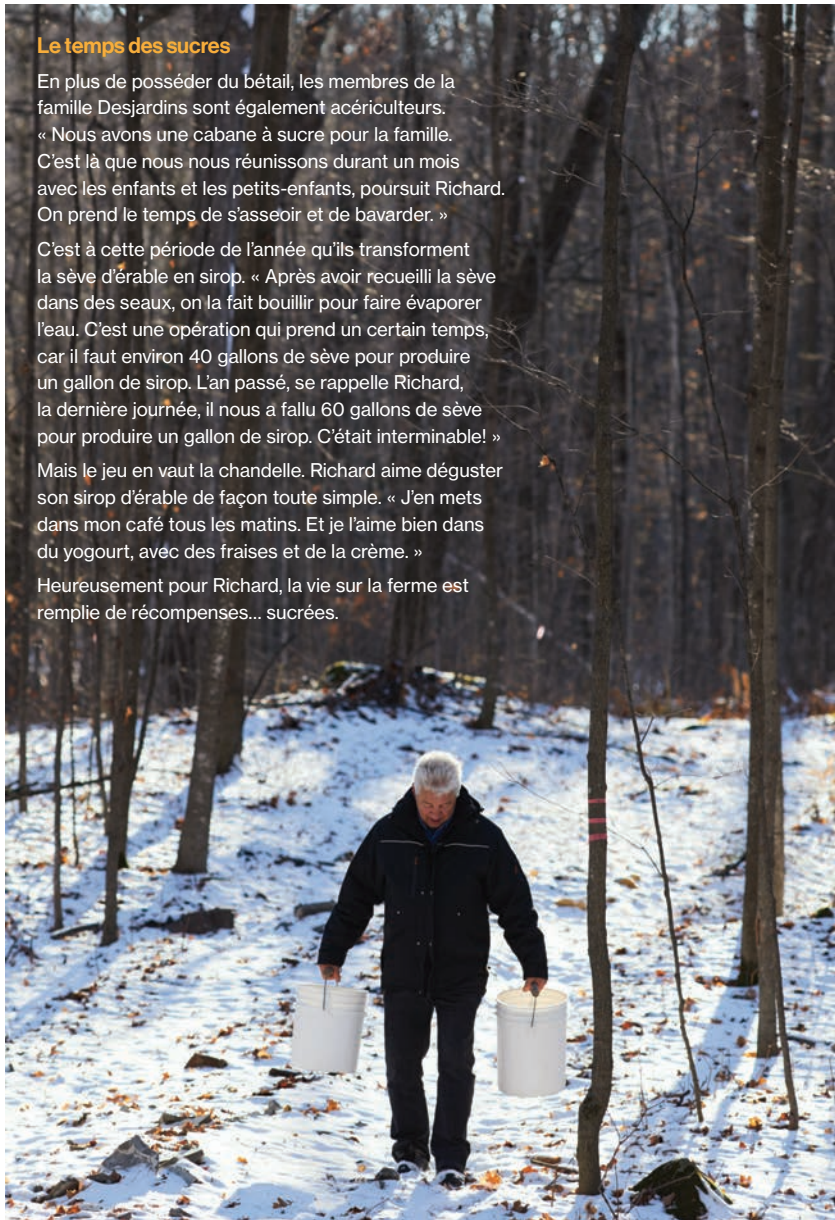
En plus de posséder du bétail, les membres de la famille Desjardins sont également acériculteurs.

« Nous avons une cabane à sucre pour la famille. C'est là que nous nous réunissons durant un mois avec les enfants et les petits-enfants, poursuit Richard. On prend le temps de s'asseoir et de bavarder. »

C'est à cette période de l'année qu'ils transforment la sève d'érable en sirop. « Après avoir recueilli la sève dans des seaux, on la fait bouillir pour faire évaporer l'eau. C'est une opération qui prend un certain temps, car il faut environ 40 gallons de sève pour produire un gallon de sirop. L'an passé, se rappelle Richard, la dernière journée, il nous a fallu 60 gallons de sève pour produire un gallon de sirop. C'était interminable! »

Mais le jeu en vaut la chandelle. Richard aime déguster son sirop d'érable de façon toute simple. « J'en mets dans mon café tous les matins. Et je l'aime bien dans du yogourt, avec des fraises et de la crème. »

Heureusement pour Richard, la vie sur la ferme est remplie de récompenses... sucrées.



Pets de sœur faciles à l'érable

Ingrédients

- 1 paquet de pâte à croissants nature (eg. Pillsbury)
- ½ tasse de sirop d'érable
- ½ tasse de sucre d'érable ou de cassonade
- 1 tasse de crème champêtre à 15 %

Préparation

Sortir le rouleau de pâte de l'emballage sans le dérouler et le trancher en 8 ou 9 rondelles égales. Déposer les rondelles, sans qu'elles se touchent, dans un plat en pyrex carré ou un moule semblable.

Dans une casserole, à découvert, porter à ébullition la crème, le sirop d'érable et le sucre d'érable ou la cassonade, en remuant avec un fouet. Faire bouillir 5 minutes en remuant constamment. Verser le mélange sur et entre les rondelles de pâte.

Cuire au four à 350 ° F durant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer. Servir avec de la crème glacée.

Notes

Carole et Richard Desjardins
Mirabel (Québec)

La famille Dornstauder

Vibank (Saskatchewan)



Maintenant que le couple Dornstauder a pris sa retraite du monde agricole, Dianne passe du temps à la cuisine pour transmettre les traditions familiales.



Plusieurs mains à la pâte

Lorsqu'elle cuisine un strudel, Dianne peut compter sur de l'aide précieuse : ses enfants et ses petits-enfants mettent tous la main à la pâte. « J'adore étirer la pâte avec les petits et concocter ce beau dessert avec soin. »



Les douces journées

Depuis sa retraite, Dianne se réjouit d'avoir plus de temps pour faire les choses qu'elle aime : cuisiner, jouer avec ses petits-enfants et simplement être grand-maman. Elle combine tous ses plaisirs en réunissant les plus jeunes membres de la famille dans la cuisine pour leur montrer comment préparer un strudel, comme elle l'avait elle-même appris lorsqu'elle était petite.

« Je me souviens de ma mère qui m'enseignait comment faire un strudel, il y a bien des années.

On étire la pâte sur la table après avoir pelé des tonnes de pommes. On doit bien travailler la pâte pour éviter les grumeaux. Ma mère n'a pas fait de strudel depuis des années, mais ma sœur et moi en faisons souvent. »

Sa petite-fille fait remarquer avec fierté « Maintenant, tu vas nous apprendre ta recette. »





Secrets de famille

Alors qu'elle transmet son savoir-faire à ses petits-enfants, Dianne les initie aux secrets d'un bon strudel. « Il doit être tiède, il doit avoir reposé. Aujourd'hui, on triche en travaillant la pâte dans la machine à pain. Ensuite, on la met au four avec la lumière allumée pour la laisser reposer. »

La prochaine génération de la famille Dornstauder saura certes perpétuer les délicieux souvenirs d'enfance de Dianne.





Strudel aux pommes

Ingrédients

1 tasse de beurre fondu

Pour la pâte

3 tasses de farine

½ c à thé de sel

2 œufs

3 c à tab d'huile végétale

2 c à tab de sucre

¾ tasse d'eau tiède

Pour la garniture aux pommes

6 pommes coupées en dés

1 à 2 tasses de sucre

1 c à tab de cannelle

½ à 1 tasse de chapelure

Raisins secs ou noix

(facultatif)

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans une machine à pain. Sélectionner le programme pour la pâte. Vérifier la consistance de la pâte pour s'assurer qu'elle est lisse. Retirer la pâte après 20 minutes environ. Enduire la pâte d'huile et la laisser reposer, dans un bol couvert, dans le four avec la lumière du four allumée.

Étendre une nappe de coton sur une table et la saupoudrer de farine. Retirer la pâte du bol et la saupoudrer de farine. Abaisser comme pour une pâte à tarte. Avec le dos des mains, étirer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit mince comme une feuille de papier, en l'étendant sur la nappe. Couper les bords plus épais sur le pourtour de la pâte. Enduire la pâte de beurre fondu.

Étaler la garniture : chapelure, sucre, cannelle et pommes. Rabattre une mince bande sur les côtés courts. À partir du côté le plus long de la table, soulever la nappe des deux mains et enrouler la pâte délicatement. Si la pâte est trop grande, la couper en deux au centre et l'enrouler de chaque côté. Soulever délicatement le strudel et le placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin généreusement beurré. Badigeonner de beurre. Cuire à 350 ° F durant 20 minutes. Badigeonner de beurre à nouveau et cuire encore 20 minutes. Badigeonner de beurre à nouveau.

Dianne Dornstauder
Vibank (Saskatchewan)

Vous voulez faire un strudel aux graines de pavot?
Vous trouverez la recette dans la section sur les desserts.

Écorce aux amandes

Ingrédients

1 lb de gaufrettes au
chocolat blanc
1 tasse d'arachides salées
3 tasses de céréales
Golden Graham

Préparation

Dans une casserole, faire fondre les gaufrettes à feu doux. Ajouter les arachides et les céréales. Étendre le mélange sur une plaque à biscuits chemisée de papier ciré. Réfrigérer durant 30 minutes et briser en morceaux.

Notes

Bonnie Beaudin
Regina (Saskatchewan)

Gâteau aux pommes

Ingrédients

2 œufs
¾ tasse de sucre
½ tasse d'huile végétale
1 c à thé de vanille
1½ tasse de farine avec
une pincée de sel
2 c à thé de poudre à pâte
½ tasse d'eau très froide
4 à 5 grosses pommes,
pelées, évidées et
tranchées uniformément
¾ tasse de cassonade
2 c à thé de cannelle

Préparation

Battre ensemble les œufs et le sucre. Ajouter l'huile et la vanille. Incorporer la farine, la poudre à pâte et l'eau et bien mélanger. Beurrer un moule de 9×9 et disposer les pommes et la pâte en couches successives, en saupoudrant chaque couche de cassonade et de cannelle. Terminer avec une couche de pâte saupoudrée de cassonade.

Cuire au four à 350 ° F durant 35 à 40 minutes.

Notes

Diann Turner
Mallorytown (Ontario)

Feuilleté aux amandes

Ingrédients pour la pâte

- 1 tasse de farine
- ½ tasse de margarine
- 2 c à tab d'eau froide

Pour la garniture

- ½ tasse de margarine
- 1 tasse d'eau
- 1 c à thé d'extrait d'amande
- 1 tasse de farine
- 3 œufs

Pour le glaçage

- 1½ tasse de sucre glace
- 1 à 2 c à tab de crème
- 2 c à tab de margarine
- 2 c à tab de vanille

Préparation

Mélanger les 3 premiers ingrédients. Façonner la pâte en boule et la diviser en deux. Sur une plaque à biscuits non beurrée, étendre la pâte en deux bandes de 12 à 13 pouces de longueur et 3 pouces de largeur.

Pour la garniture, mettre l'eau et la margarine dans une casserole et porter à forte ébullition. Ajouter l'extrait d'amande et retirer du feu. Ajouter la farine en une seule fois et mélanger au batteur électrique jusqu'à consistance lisse et épaisse. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant bien après chacun. Diviser la pâte en 2 et l'étendre sur la base déjà préparée, en scellant bien les bords.

Cuire au four à 350 ° F durant environ 1 heure. Mélanger les ingrédients du glaçage et l'étendre sur le feuilleté cuit. Garnir d'amandes effilées.

Notes

Janet Hundebly
Elbow (Saskatchewan)

Gâteau au babeurre

Ingrédients

- 3 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de beurre
- 3 œufs, battus
- 1 tasse de babeurre
- 1 c à thé de bicarbonate de soude
- 2 tasses de raisins secs
- 1 tasse de fruits confits

Préparation

Battre ensemble le sucre et le beurre jusqu'à consistance lisse. Ajouter les œufs battus, le babeurre et le bicarbonate de soude au mélange de beurre. Incorporer la farine, le sel et les fruits et bien mélanger.

Verser dans un moule profond et cuire au four à 350 ° F durant 1 heure ou jusqu'à cuisson complète.

Notes

Marean Jorgensen
Balgonie (Saskatchewan)

Crème caramel

Ingrédients pour le caramel

½ tasse de sucre
2 c à tab d'eau

Pour la crème

¼ tasse de sucre
2 c à thé de vanille
2 tasses de lait chaud
3 œufs, légèrement battus

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'une coloration dorée. Verser dans 6 petits ramequins et laisser tiédir. Pour préparer la crème, mélanger le sucre, la vanille et le lait chaud. Ajouter les œufs lorsque le sucre est complètement dissous et mélanger. Placer les ramequins dans un plat allant au four, verser le mélange dans les 6 ramequins et remplir le plat d'eau à mi-hauteur, créant ainsi un effet de bain-marie.

Cuire au four à 350 ° F durant 40 minutes.

Notes

Chantal Tufard
Montréal (Québec)

Gâteau aux carottes

Ingrédients

1½ tasse d'huile végétale
2 tasses de sucre
4 œufs
2 tasses de farine
1½ c à thé de bicarbonate
de soude
1 c à thé de sel
2 c à thé de cannelle
2 tasses de carottes, râpées
½ tasse de raisins secs
½ tasse de noix de Grenoble,
hachées

Pour le glaçage

½ tasse de beurre
4 oz de fromage à la crème
1 c à thé de vanille
3 tasses de sucre glace

Préparation

Battre ensemble l'huile, le sucre et les œufs. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle et bien mélanger. Incorporer les carottes, les raisins secs et les noix. Verser la pâte dans 2 moules ronds beurrés et cuire au four à 325° F durant environ 40 minutes.

Mélanger ensemble tous les ingrédients du glaçage. Glacer le gâteau et garnir avec des noix de Grenoble hachées.

Notes

Pamela Crites

Ingleside (Ontario)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness



Cerises dans la neige

Ingrédients

- 1 contenant de Cool Whip légère
- 1 gâteau des anges
- 1 paquet de 8 oz de fromage à la crème
- ½ tasse de lait
- ¼ tasse de sucre
- 1 boîte de garniture pour tarte aux cerises

Préparation

Battre le fromage à la crème, le lait et le sucre jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Incorporer le Cool Whip. Déchirer le gâteau des anges en petits morceaux. Disposer des couches successives de gâteau et de mélange de fromage, en terminant par une couche de fromage. Verser la garniture pour tarte aux cerises sur le dessus. Réfrigérer toute une nuit.

Notes

Mary Stuart
Binbrook (Ontario)

Pouding au chocolat et à la guimauve

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1½ tasse d'eau
- 2 c à tab de shortening
- 1 tasse de farine
- 3 c à tab de cacao en poudre
- 1 c à thé de poudre à pâte
- ½ c à thé de sel
- ½ tasse de lait
- 1 c à thé de vanille
- ½ tasse de guimauves
miniatures

Préparation

Dans une casserole, mélanger ½ tasse de sucre et 1½ tasse d'eau. Faire bouillir durant 5 minutes. Batre en crème le shortening et ½ tasse de sucre, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Laisser tomber la pâte par cuillerées dans le mélange de sucre et d'eau. Couvrir et cuire au four à 325 ° F durant environ 45 minutes.

Notes

Marilynn Dow
Bowmanville (Ontario)

Maïs soufflé croustillant

Ingrédients

- ¾ tasse de sucre
- ½ tasse de margarine
- ½ c à thé de vanille
- ¼ tasse de sirop de maïs
- Colorant alimentaire
(facultatif)

Préparation

Faire fondre le beurre au four à micro-ondes. Ajouter le sucre et le sirop de maïs et mélanger. Remettre au four à micro-ondes durant 4 minutes. Ajouter la vanille. Dans un grand bol, verser sur le maïs soufflé. Prendre garde à ne pas se brûler, car c'est très chaud.

Truc : Ajouter des noix si désiré. Pour les occasions spéciales, ajouter du colorant alimentaire à la sauce sucrée.

Notes

Dianne Hein
Lumsden (Saskatchewan)

Biscuits au sucre

Ingrédients

1 tasse de margarine
1 tasse d'huile végétale
1 tasse de sucre glace
1 tasse de sucre
2 œufs
1 c à thé de vanille
4½ tasses de farine
1 c à thé de crème de tartre
1 c à thé de bicarbonate
de soude
1 c à thé de sel

Préparation

Défaire la margarine en crème et incorporer l'huile. Ajouter les 4 ingrédients suivants et bien battre. Incorporer tous les autres ingrédients en mélangeant bien. Façonner la pâte en petites boules et les rouler dans le sucre, puis les déposer sur une plaque à biscuits légèrement beurrée. Écraser délicatement à l'aide d'une fourchette. Cuire au four à 350 ° F durant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

Notes

Linda Campbell
Regina (Saskatchewan)

Gâteau facile à la rhubarbe

Ingrédients pour le gâteau

1½ tasse de cassonade
½ tasse de beurre
1 œuf
1 c à thé de vanille
1 tasse de crème sûre
ou de babeurre
1 c à thé de bicarbonate
de soude
2 tasses de farine
1½ tasse de rhubarbe,
coupée finement

Pour la garniture

½ tasse de sucre
1 c à thé de cannelle
¾ tasse d'amandes effilées

Préparation

Mélanger le beurre et la cassonade. Ajouter l'œuf. Incorporer, dans l'ordre : la vanille, la crème sûre (ou le babeurre), le bicarbonate de soude, la farine et la rhubarbe et bien mélanger. Verser dans un moule beurré de 9 × 12. Mélanger les ingrédients de la garniture et en saupoudrer le dessus du gâteau.

Cuire au four à 350 ° F durant 35 à 40 minutes.

Notes

Lydia Hildebrand
Morden (Manitoba)

Barres Eatmore

Ingrédients

- 1 tasse de beurre
- ¾ tasse de miel crémeux
- 22 guimauves
- 1 tasse de brisures
de chocolat
- 3 tasses de Rice Krispies
- 1 tasse d'arachides, hachées

Préparation

Dans une grande casserole, faire fondre ensemble le beurre et le miel. Ajouter les guimauves et les brisures de chocolat et remuer jusqu'à ce que le tout ait fondu. Incorporer les Rice Krispies et remuer délicatement. Verser le mélange en le pressant bien dans un moule beurré de 9 × 13. Couper et déguster.

Notes

Leigha Hill
Irma (Alberta)

Gâteau Eskimo

Ingrédients

1 paquet de 8 oz de
fromage à la crème
1 c à tab de lait
2 contenants de Dream Whip
4 c à tab de jus de citron
½ tasse de sucre
1 sac de 8 oz de guimauves
miniatures

Pour la croûte

½ tasse de beurre fondu
½ tasse de sucre
2 tasses de miettes de
biscuits Graham

Préparation

Mélanger les ingrédients de la croûte et presser le mélange dans un moule de 9 × 13.

Mélanger le fromage à la crème et le lait. Préparer le Dream Whip selon les directives sur l'emballage, en omettant la vanille, et l'ajouter au premier mélange. Combiner le jus de citron et le sucre, et l'ajouter également. Incorporer délicatement les guimauves. Étendre le mélange de fromage sur la croûte et réfrigérer. Au moment de servir, garnir avec des cerises.

Notes

Adrienne Keizer
St. Ann's (Ontario)

Dessert congelé au citron

Ingrédients

1 tasse de miettes de
biscuits au chocolat
6 c à tab de sucre
2 c à tab de beurre fondu
½ tasse de jus de citron
1 c à tab de zeste de citron,
râpé
2 œufs, séparés
¼ c à thé d'extrait d'amande
1 boîte de 15 oz de lait
concentré sucré

Préparation

Mélanger les miettes de biscuits (en réserver une petite quantité) et le beurre avec 2 c à tab de sucre. Presser ce mélange au fond et sur les côtés d'un moule et réfrigérer. Batre les jaunes d'œufs jusqu'à épaississement. Ajouter le lait, le jus, le zeste de citron et l'extrait d'amande. Mélanger jusqu'à épaississement. Batre les blancs d'œufs, ajouter le reste du sucre et battre jusqu'à consistance ferme. Ajouter délicatement au mélange lait-citron et verser dans le moule. Saupoudrer les miettes de biscuits au chocolat sur le tout. Congeler le dessert jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Notes

Jean Thomas

Regina (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Gâteau à la salade de fruits de fruits

Ingrédients pour le gâteau

- 2 œufs
- 1½ tasse de sucre
- 1 boîte de salade de fruits, avec le jus
- 2¼ tasses de farine
- 1½ c à thé de bicarbonate de soude
- ½ c à thé de sel
- 1 c à thé de vanille
- 1 tasse de noix de coco
- ½ tasse de noix de Grenoble ou de pacanes

Pour le glaçage

- ¾ tasse de sucre
- ½ tasse de margarine
- ¼ tasse de lait ou de lait concentré
- ½ c à thé de vanille

Préparation

Mettre les 7 premiers ingrédients dans le mélangeur et bien combiner. Verser la pâte dans un moule de 9×9. Garnir avec la noix de coco et les pacanes et cuire au four à 350 ° F durant 20 à 25 minutes.

Dans une casserole, porter les ingrédients du glaçage à ébullition et faire chauffer durant 2 minutes. Verser sur le gâteau refroidi.

Notes

Lela Moore
Rosetown (Saskatchewan)

Carrés aux fruits

Ingrédients

2 tasses de miettes
de biscuits Graham
1 tasse de beurre
½ tasse de sucre glace
1 boîte de 28 oz de salade
de fruits
2 œufs, bien battus
1 tasse de crème à fouetter
Cerises et noix de Grenoble
pour garnir

Préparation

Mélanger ½ tasse de beurre fondu et tiédi avec les miettes de biscuits Graham. Presser le mélange dans un moule de 8 × 12 et cuire au centre du four à 375 ° F durant 10 minutes.

Mélanger ½ tasse de beurre ramolli avec le sucre glace et les 2 œufs. Verser le mélange sur la croûte refroidie. Ajouter la salade de fruits bien égouttée sur le dessus. Garnir de crème fouettée et décorer de cerises et de morceaux de noix de Grenoble, au goût. Réfrigérer durant 3 heures.

Peut se faire une journée d'avance.

Notes

Tony Lefebvre
Anjou (Québec)

Gâteau au chocolat

Ingrédients pour le gâteau

½ tasse de margarine
2 c à tab de cacao en poudre
¾ tasse de farine
½ tasse de noix, hachées
1 tasse de cassonade
1 œuf

Pour le glaçage

1 tasse de sucre glace
2 c à thé de cacao en poudre
1 soupçon de vanille
Eau bouillante

Préparation

Faire fondre la margarine. Ajouter les 5 ingrédients suivants et mélanger. Verser dans un moule de 8×8 et cuire au four à 300 ° F durant 25 à 30 minutes. Mélanger les ingrédients du glaçage et en napper le gâteau alors qu'il est encore chaud.

Notes

Karen Rutledge

Carievale (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic #ENBCooks

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Pouding 30 minutes

Ingrédients pour

le pouding

¼ tasse de cassonade
Sel
1 tasse de farine
2 c à tab de poudre à pâte
1 tasse de raisins secs ou
2 c à tab de cacao
en poudre
½ tasse de lait
2 tasses d'eau bouillante

Pour la garniture

1 tasse de cassonade
¼ c à thé de muscade
ou de cannelle
1 c à thé de beurre

Préparation

Mélanger la cassonade, le sel, la farine, la poudre à pâte, les raisins secs ou le cacao en poudre et le lait. Verser dans un moule. Mélanger les ingrédients de la garniture et saupoudrer sur le pouding. Verser l'eau bouillante sur le dessus.

Cuire au four à 350 ° F durant 30 à 60 minutes.

Notes

Darleen Manning
Cadogan (Alberta)

Balles de foin

Ingrédients

- 1 tasse de noix de coco
- 1 tasse de flocons d'avoine
- ½ tasse de margarine
- ½ tasse de cacao en poudre
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de lait

Préparation

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients et faire bouillir durant 1 minute. Déposer des boules de pâte sur un papier ciré. Laisser refroidir et déguster.

Notes

Melinda Nygaard
White City (Saskatchewan)

Biscuits au gingembre

Ingrédients

¾ tasse de shortening
1 tasse de cassonade
¼ tasse de mélasse
1 œuf
2¼ tasses de farine
2 c à thé de bicarbonate
de soude
½ c à thé de sel
1 c à thé de gingembre
1 c à thé de cannelle
½ c à thé de clou de girofle

Préparation

Battre en crème les 4 premiers ingrédients jusqu'à consistance légère. Combiner les ingrédients secs et bien les incorporer au mélange de mélasse. Façonner la pâte en petites boules, les rouler dans le sucre et les déposer sur une plaque à biscuits en les espaçant de 2 pouces.

Cuire au four à 375 ° F durant environ 10 minutes. Laisser tiédir avant de retirer de la plaque.

Donne 2½ douzaines.

Notes

Norma Lorenson
Lindbergh (Alberta)

Biscuits sablés de grand-maman

Ingrédients

½ tasse de fécule de maïs

½ tasse de sucre glace

1 tasse de farine

¾ tasse de beurre ramolli

Préparation

Tamiser ensemble les ingrédients secs. Incorporer le beurre et former une pâte homogène. Si la pâte est trop molle, la réfrigérer durant 30 minutes.

Former des boules de pâte, les écraser à l'aide d'une fourchette ou les couper avec des emporte-pièces.

Cuire au four à 300 ° F durant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Notes

Lorraine Gergely

Regina (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic **#ENBCooks**

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Biscuits moelleux de grand-maman

Ingrédients

- 1 tasse de shortening
- 1½ tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c à thé de vanille
- 4 à 4½ tasses de farine
- 4½ c à thé de poudre à pâte
- 1 c à thé de bicarbonate de soude
- ½ c à thé de sel
- 1 tasse de babeurre

Préparation

Défaire en crème le shortening et le sucre. Ajouter les œufs et la vanille et bien battre. Mélanger ensemble 1 tasse de farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au premier mélange. Incorporer le reste de la farine et ajouter le babeurre. La pâte formera une boule souple et collante. Couvrir le bol avec une pellicule plastique et réfrigérer durant 1 heure. Rouler la pâte à l'épaisseur désirée, environ ¼ pouce. Couper à l'emporte-pièces et déposer sur une plaque à biscuits chemisée de papier parchemin.

Cuire au four à 350 ° F durant 9 minutes. Laisser tiédir avant de glacer.

Notes

Norma Bueckert
Winkler (Manitoba)

Crème glacée

Ingrédients

2 tasses de crème à fouetter
1 boîte de lait concentré sucré
1 c à thé de vanille
Essence naturelle au goût,
si désiré (menthe, poudre
de cappuccino, beurre
d'arachides, cacao
en poudre, etc.)
Garniture (biscuits Oreo
en morceaux, brisures
de chocolat, morceaux
de fruits, etc.)

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et ajouter l'essence naturelle si désiré. Fouetter le mélange jusqu'à consistance crémeuse et à la formation de pics mous. Incorporer les ingrédients de la garniture si désiré. Verser le mélange dans un contenant en plastique muni d'un couvercle et mettre au congélateur durant toute une nuit.

Notes

Lisa Schellenberg
Winkler (Manitoba)

Gâteau rapide au chocolat

Ingrédients

1¼ tasse de farine
1 tasse de sucre
¼ tasse de cacao en poudre
¼ tasse de beurre ou
de margarine
1 c à thé de poudre à pâte
1 c à thé de bicarbonate
de soude
½ c à thé de sel
1 œuf
1 c à thé de vanille
1 tasse d'eau chaude

Préparation

Préchauffer le four à 350 ° F.

Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué. Batta jusqu'à consistance lisse. Verser le mélange dans un moule beurré de 9 × 9.

Cuire durant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Notes

Inga Hill

Stoughton (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic **#ENBCooks**

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Gâteau au fromage et au citron

Ingrédients pour la garniture

- 1 grosse boîte de Jello au citron
- 1 paquet de 8 oz de fromage à la crème
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau chaude
- 2 tasses de crème à fouetter

Pour la croûte

- 2 tasses de biscuits Graham, émiettés (environ 18 carrés)
- $\frac{2}{3}$ tasse de margarine fondue

Préparation

Mélanger les ingrédients de la croûte et presser le mélange dans un moule de 10 × 13. Cuire au four à 350 ° F durant 10 minutes.

Dissoudre le Jello dans 1 tasse d'eau chaude et réfrigérer jusqu'à consistance sirupeuse. Fouetter la crème jusqu'à formation de pics mous. Mélanger le fromage à la crème et le sucre et ajouter au Jello. Battre jusqu'à consistance lisse. Incorporer ce mélange à la crème fouettée et verser le tout sur la croûte. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Notes

Jeannine Eisler
Wawota (Saskatchewan)

Brownies de Lyla

Ingrédients

- 1½ tasse de farine
- 1 c à thé de sel
- 2 tasses de sucre
- ½ tasse de cacao en poudre
- 2 c à thé de vanille
- 1 tasse d'huile végétale
- 4 œufs
- ¼ tasse d'eau froide
- ½ tasse ou plus de noix
hachées (facultatif)

Pour le glaçage

- 1 tasse de sucre glace
- 2 carrés de chocolat, fondus
- 1 œuf, battu
- 2 c à tab de beurre
- 1 c à thé de vanille

Préparation

Mélanger la farine, le sel le sucre, le cacao, la vanille, l'huile, les œufs et l'eau et battre à basse vitesse jusqu'à consistance lisse. Ne pas trop mélanger. Ajouter les noix si désiré. Verser dans un moule beurré de 13 × 9 × 2 en lissant le dessus. Cuire au four à 350 ° F durant 30 minutes (ou à 325 ° F si l'on utilise un moule en verre).

Pour préparer le glaçage, faire fondre le chocolat au bain-marie et y ajouter le sucre glace, l'œuf battu, le beurre et la vanille. Retirer du feu et bien mélanger. Glacer les brownies et servir.

Notes

Jane Peterman

Outlook (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness



Dessert au beurre d'arachides

Ingrédients

½ tasse de cassonade
¾ tasse de beurre
d'arachides
¼ tasse de beurre
1 tasse de farine
8 oz de fromage à la crème
½ tasse de sucre
1 c à thé de vanille
2 œufs
1 tasse de crème à fouetter
1 tasse de brisures
de chocolat

Préparation

Défaire en crème ½ tasse de beurre d'arachides, le beurre et la cassonade. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une texture granuleuse. Presser le mélange dans un moule non beurré de 9×13 et cuire au four à 350 ° F durant 10 à 15 minutes. Mélanger ensemble le fromage à la crème, le sucre, le reste du beurre d'arachides et la vanille et battre pour obtenir un mélange lisse. Ajouter les œufs. Incorporer délicatement ce mélange à la crème préalablement fouettée. Verser le tout sur la base déjà cuite, faire fondre le chocolat et verser en filet sur la garniture. Utiliser un couteau pour marbrer le mélange. Congeler durant 2 heures et sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Notes

Kristine Bauman
Belleville (Ontario)

Tranche citronnée

Ingrédients pour la croûte

2 tasses de farine
½ tasse de sucre
1 tasse de margarine

Pour la garniture

4 œufs, battus
2 tasses de sucre
⅓ tasse de jus de citron
¼ tasse de farine
½ c à thé de poudre à pâte

Préparation

Mélanger les ingrédients de la croûte et presser le mélange dans un moule de 9×13. Cuire au four à 350 ° F durant environ 20 minutes.

Pour la garniture, battre ensemble les œufs, le sucre et le jus de citron. Tamiser la farine et la poudre à pâte au-dessus du mélange et bien incorporer. Verser le mélange sur la croûte et cuire au four à 350 ° F durant 30 à 35 minutes. Saupoudrer de sucre glace.

Notes

Joyce De Blonde
Swan Lake (Manitoba)

Gâteau blanc de maman

Ingrédients

2 tasses de farine, tamisée
2 c à thé de poudre à pâte
½ c à thé de sel
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre ou
de margarine
2 œufs
1 c à thé de vanille
1 tasse de lait

Préparation

Préchauffer le four à 350 ° F.

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol.

Battre lentement pour humecter, puis battre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse, environ 2 minutes.

Verser le mélange dans un moule beurré de 9×9.

Cuire au four durant environ 32 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Glacer au goût.

Notes

Inga Hill

Stoughton (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Pouding au pain à l'ancienne

Ingrédients

4 tasses de pain blanc,
coupé en cubes
½ tasse de raisins secs
2 tasses de lait
¼ tasse de beurre
½ tasse de sucre
2 œufs, battus
1 c à tab de vanille
½ c à thé de cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 350 ° F.

Dans un grand bol, mélanger le pain et les raisins secs. Dans une casserole, mélanger le lait et le beurre et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Verser sur le pain et laisser tiédir. Battre les œufs, y ajouter la vanille et verser sur le pain en mélangeant bien.

Verser le tout dans un moule beurré de 1,5 litre et cuire au four durant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le centre du pouding soit bien pris. Servir avec de la crème glacée.

Notes

Kathleen Tennant
Bawlf (Alberta)

Pouding au riz à l'ancienne

Ingrédients

½ tasse de riz cru
3 tasses de lait
¼ tasse de sucre
½ c à thé de sel
1 c à tab de beurre ou
de margarine
1 c à thé de vanille
1 pincée de muscade
½ tasse de raisins secs

Préparation

Préchauffer le four à 325 ° F.

Mélanger tous les ingrédients, sauf les raisins secs, dans un grand plat beurré de 1,5 litre. Remuer jusqu'à dissolution du sucre.

Cuire au four durant 1 heure, en remuant à toutes les 20 minutes. Après 1 heure, incorporer les raisins et cuire durant encore 15 minutes. Servir tiède, accompagné de crème.

Notes

Stanley Pederson
Hughenden (Alberta)

Pouding à l'orange

Ingrédients pour

le pouding

1 tasse de farine
2 c à thé de poudre à pâte
½ c à thé de sel
2 c à thé de sucre
2 c à tab d'huile végétale
Un soupçon de jus de citron
1 boîte de mandarines en
quartiers, avec le jus

Pour la garniture

1½ tasse d'eau bouillante
⅔ tasse de sucre
2 c à tab de beurre

Préparation

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, le sucre, l'huile, le jus de citron et les mandarines. Verser dans un moule de 8×8. Mélanger ensuite l'eau, le sucre et le beurre et verser sur le pouding.

Cuire au four à 350 ° F durant 40 minutes.

Notes

Ruth Smith

Souris (Manitoba)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Gâteau au chocolat et beurre d'arachides

Ingrédients pour le gâteau

- 2 tasses de farine
- 2 tasses de sucre
- $\frac{2}{3}$ tasse de cacao en poudre
- 2 c à thé de bicarbonate de soude
- 1 c à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c à thé de sel
- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- $\frac{2}{3}$ tasse d'huile végétale
- 1 c à thé de vanille
- 1 tasse de café infusé, à température ambiante

Pour le glaçage

- 3 oz de fromage à la crème
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre d'arachides
- 2 tasses de sucre glace
- 2 c à tab de lait
- $\frac{1}{2}$ c à thé de vanille

Colette Shauf

Stoughton (Saskatchewan)

Préparation

Mélanger ensemble les ingrédients secs. Ajouter les œufs, le lait, l'huile et la vanille. Battre durant 2 minutes. Incorporer le café; la pâte sera assez liquide.

Verser dans un moule beurré et cuire au four à 350 ° F durant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Pour préparer le glaçage, battre ensemble le fromage à la crème et le beurre d'arachides jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sucre, le lait et la vanille et bien mélanger. Glacer le gâteau tiédi. Parsemer de brisures de chocolat si désiré. Réfrigérer.

Notes

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Biscuits au beurre d'arachides

Ingrédients

2 tasses de farine
2 c à thé de bicarbonate
de soude
½ c à thé de sel
1 tasse de beurre ou
de margarine
1 tasse de beurre d'arachides
1 tasse de sucre
1 tasse de cassonade
bien tassée
2 œufs

Préparation

Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, défaire en crème le beurre, le beurre d'arachides, le sucre et la cassonade et bien mélanger. Ajouter les œufs un à la fois, en battant bien après chacun. Incorporer la farine. Façonner la pâte en petites boules et les placer sur une plaque à biscuits non beurrée en les espaçant de 2 pouces. Les écraser à l'aide d'une fourchette farinée.

Cuire au four à 375 ° F durant 12 à 15 minutes.
Donne environ 6 douzaines.

Notes

Lina Straatman
Watford (Ontario)

Biscuits au beurre d'arachides

Ingrédients

¼ tasse de margarine
½ tasse de sucre
½ tasse de cassonade
½ tasse de beurre
d'arachides
1 œuf
½ c à thé de vanille
1¼ tasse de farine
¾ c à thé de bicarbonate
de soude
¼ c à thé de sel
36 petites coupes de
beurre d'arachides

Préparation

Mélanger les 4 premiers ingrédients. Incorporer l'œuf et la vanille. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel et bien mélanger. Déposer des petites boules de pâte dans des petits moules à muffins beurrés; remplir à moitié.

Cuire au four à 350 ° F durant 8 à 10 minutes. Après la cuisson, insérer une petite coupe de beurre d'arachides au centre de chaque biscuit. Démouler. Donne 3 douzaines.

Notes

Rosemary Biever
Provost (Alberta)

Gâteau aux graines de pavot

Ingrédients pour le gâteau

1/3 tasse de graines de pavot
1 tasse de crème sûre
3/4 tasse de margarine
1 1/2 tasse de sucre
4 œufs
2 1/2 tasses de farine
2 c à thé de poudre à pâte
1 c à thé de bicarbonate
de soude

Pour la garniture

1/3 tasse de sucre
1 c à tab de cacao en poudre
1 c à thé de cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 350 ° F.

Mélanger les ingrédients de la garniture et en verser une couche au fond d'un moule à cheminée beurré. Mélanger les graines de pavot et la crème sûre et laisser reposer durant 15 à 20 minutes.

Battre ensemble la margarine, les œufs et le sucre jusqu'à consistance légère. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Incorporer ensemble les 3 mélanges et verser le tout dans le moule. Ajouter le reste de la garniture et utiliser un couteau pour marbrer le mélange.

Cuire au four durant 1 heure. Napper de glaçage si désiré.

Notes

Maureen Carles
Radville (Saskatchewan)

Garniture aux graines de pavot

Ingrédients pour la garniture

- 1 tasse de graines de pavot, moulues
- 4 tasses de crème
- 1 tasse de sucre
- 4 œufs
- 1 c à thé de cannelle (facultatif)

Préparation

Mélanger les œufs, le sucre, la crème et les graines de pavot à l'aide d'un fouet. Lorsque la pâte est prête à recevoir la garniture, verser délicatement la garniture et l'étaler avec vos mains, sans aller trop près des bords. Rabattre les côtés courts de la pâte vers le centre et l'enrouler. Soulever et placer rapidement le strudel sur une plaque à biscuit sans renverser la garniture.

Badigeonner de beurre fondu et cuire à 350 ° F durant 20 minutes. Badigeonner de beurre à nouveau, et cuire pendant encore 20 minutes. Badigeonner de beurre une dernière fois.

Si votre plaque à biscuit à des bords, il faut la recouvrir de papier parchemin généreusement beurré pour éviter que le strudel brûle.

Notes

Cette recette est pour la garniture aux graines de pavot seulement. Vous trouverez la recette pour la pâte à strudel au verso du profil de « La famille Dornstauders ».

Dianne Dornstauder
Vibank (Saskatchewan)

Dessert aux framboises

Ingrédients pour la garniture

2 tasses d'eau
¾ tasse de sucre
3 c à tab de fécule de maïs
1 grosse boîte de Jello
aux framboises
4 tasses de framboises
fraîches

Pour la croûte

2 tasses de miettes
de biscuits Graham
1 carré de margarine fondue
1 c à tab de cassonade

Préparation

Mélanger les ingrédients de la croûte et presser le mélange dans un moule de 9 × 13. Réfrigérer. Dans une casserole, faire bouillir ensemble l'eau et le sucre. Ajouter la fécule de maïs délayée dans ½ tasse d'eau. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne translucide. Ajouter la poudre de Jello et les framboises. Laisser tiédir et verser sur la croûte. Réfrigérer. Garnir de crème fouettée et servir.

Notes

Jeannine Chanel
Notre-Dame (Manitoba)

Croustillant à la rhubarbe

Ingrédients

1 tasse de farine
¾ tasse de flocons d'avoine
1 tasse de cassonade
1 c à thé de cannelle
½ tasse de beurre fondu
4 tasses de rhubarbe, hachée
1 tasse d'eau
1 c à thé de vanille
1 tasse de sucre
2 c à tab de fécule de maïs
Crème glacée pour servir

Préparation

Mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cassonade, la cannelle et le beurre fondu. Mettre la moitié du mélange dans un moule de 9 × 9 et couvrir avec la rhubarbe. Dans une casserole, mélanger l'eau, la vanille, le sucre et la fécule de maïs et cuire jusqu'à épaississement. Verser sur la rhubarbe. Garnir avec le reste du mélange sec.

Cuire au four à 350 ° F durant 50 à 60 minutes. Servir chaud avec de la crème glacée.

Notes

Helen Sukovieff

Regina (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness



Dessert à la rhubarbe

Ingrédients

- 1 mélange à gâteau blanc ou doré
- 4 tasses de rhubarbe
(on peut utiliser des pêches fraîches ou congelées ou encore des pommes au lieu de la rhubarbe)
- 2 tasses de crème à fouetter
- 1 tasse de sucre (ou plus ou moins, au goût)

Préparation

Préparer le mélange à gâteau selon les directives sur l'emballage. Verser la pâte dans un moule. Couper les fruits en morceaux de ½ po et incorporer le sucre. Répartir également sur la pâte. Verser la crème sur le dessus des fruits.

Cuire au four à 350 ° F durant environ 1 heure, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Servir tiède ou froid avec une garniture fouettée ou de la crème glacée.

Notes

Phyllis Davidson
Manitou (Manitoba)

Pouding au riz

Ingrédients

3 c à tab de riz
2 tasses de lait
1 tasse d'eau
1 c à tab de beurre
½ tasse de sucre
½ c à thé de cannelle
Raisins secs (facultatif)

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et cuire au four à 350 ° F durant 2 heures.

Notes

Gabriel Fifi
Bruxelles (Manitoba)

Tarte aux fraises

Ingrédients pour la garniture

1½ tasse d'eau
¾ tasse de sucre
2 c à tab de fécule de maïs
1 boîte de Jello aux fraises
2 à 3 tasses de fraises,
tranchées
Crème fouettée, pour servir

Pour la croûte

2 tasses de miettes
de biscuits Graham
¼ tasse de sucre
¼ tasse de beurre fondu

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à épaississement. Incorporer la poudre de Jello et laisser tiédir. Ajouter les fraises tranchées. Mélanger les ingrédients de la croûte et presser dans un moule à tarte. Verser le mélange sur la croûte et réfrigérer. Garnir de crème fouettée au moment de servir.

Notes

Denise Young
Alameda (Saskatchewan)

Galette texane

Ingrédients pour la galette

2 tasses de farine
2 tasses de sucre
¼ c à thé de sel
¼ tasse de cacao en poudre
1 tasse de beurre
1 tasse d'eau bouillante
½ tasse de babeurre
2 œufs, battus
1 c à thé de bicarbonate
de soude
1 c à thé de vanille

Pour le glaçage

½ tasse de noix de Grenoble,
hachées finement
¾ tasse de beurre
4 c à tab de cacao en poudre
6 c à tab de lait
1 c à thé de vanille
1 lb de sucre glace

Préparation

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter le cacao en poudre et bien mélanger. Ajouter l'eau bouillante, laisser bouillir durant 30 secondes et éteindre le feu. Verser sur la farine et bien incorporer. Dans un autre bol, mélanger le babeurre, les œufs battus, le bicarbonate de soude et la vanille. Incorporer dans le mélange de cacao. Verser la pâte dans un moule à roulé et cuire au four à 350 ° F durant 20 minutes.

Pour préparer le glaçage, faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le cacao en poudre et mélanger. Éteindre le feu, puis ajouter le lait, la vanille et le sucre glace et bien mélanger. Incorporer les noix hachées et étendre le glaçage sur le gâteau tiédi. Lisser à l'aide d'une spatule. Laisser refroidir à température ambiante avant de servir.

Notes

Jeannina Eisler

Wawota (Saskatchewan)

Essayez cette recette et partagez vos délicieux résultats en utilisant le mot-clic [#ENBCooks](#)

Pour de plus amples renseignements sur notre Programme de sensibilisation, allez à enbridge.com/publicawareness

Gâteau au fromage et Toblerone

Ingrédients pour la croûte

- 1¼ tasse de miettes de biscuits Oreo
- ¼ tasse de beurre fondu

Ingrédients pour la garniture

- 2 paquets de 8 oz de fromage à la crème
- 1 tasse de beurre d'arachides crémeux
- 1 petite tablette de chocolat Toblerone, hachée
- 1 tasse de sucre
- 1½ tasse de Cool Whip

Ingrédients pour le glaçage

- ½ tasse de Cool Whip
- 1 petite tablette de chocolat Toblerone, hachée

Préparation

Mélanger les ingrédients de la croûte et presser le mélange dans un moule à charnière de 9 pouces. Dans un bol, battre ensemble le fromage à la crème, le beurre d'arachides et le sucre jusqu'à consistance lisse. Ajouter délicatement le Cool Whip et la tablette de chocolat hachée. Verser le mélange sur la croûte et réfrigérer. Faire fondre ensemble les ingrédients du glaçage et verser sur le gâteau. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Notes

Norma Bueckert
Winkler (Manitoba)

Fudge à la vanille

Ingrédients

4½ tasses de cassonade
1½ tasse de beurre
1 boîte de 12 oz de
lait concentré
3 lb de sucre glace
(= 1 sac de 1 kg
+ 2 tasses)
1½ c à thé de sel
2 c à thé de vanille
Noix hachées (facultatif)

Préparation

Dans une grande casserole de 4 litres, mélanger la cassonade, le beurre et le lait concentré. Porter à ébullition et maintenir de gros bouillons durant 3 à 5 minutes, en remuant fréquemment. Retirer du feu et ajouter la vanille, le sel et le sucre glace. Mélanger au batteur électrique jusqu'à consistance lisse, en raclant les parois de la casserole, environ 3 minutes. Verser dans 4 moules à tarte.

Notes

Johanna Bryant
Orono (Ontario)

