

Les
Délices
de **JEANNE**



Table des matières

INTRODUCTION	6
BARRES TENDRES	15
BETTERAVES EN POTS	17
BIRTHDAY CAKE	19
BISCUITS À L'ÉRABLE	21
MOKAS	23
BISCUITS AU GINGEMBRE	25
BROWNIES AU CHOCOLAT	27
CHOP SUEY DE MAMAN	29
GÂTEAU DE BLÉ D'INDE	31
MUFFINS FARINE D'AVOINE ET ANANAS	33
MUFFINS POMMES CANNELLE	35
PAIN AUX DATES ET NOIX	36
PAINS FOURRÉS	39
PÂTE À TARTE	41
SAUCE À SPAGHETTI	43
VINAIGRETTE SALADE CÉSAR	45
SALADE DE RIZ	47
TARTE AUX ŒUFS	49
TOURTIÈRE VIANDE HACHÉE	51
TOURTIÈRE VIANDE LONGUE	53
VIANDES EN POTS	55
GÂTEAU À LA COMPOTE DE POMMES	57
BISCUITS AU BEURRE	59
KETCHUP AUX FRUITS	61
MUFFINS AUX BLEUETS	63
MUFFINS AUX CANNEBERGES	65
PÂTE À BISCUITS	67
BISCUITS À LA CONFITURE	69
BISCUITS À LA FARINE D'AVOINE	71
BISCUITS À LA GELÉE	73

BISCUITS À LA MÉLASSE (MÈRE)	74
BISCUITS À LA MÉLASSE (FRANCINE)	77
BISCUITS À LA MÉLASSE MARTHA STEWART	79
BISCUITS AUX POMMES ET À L'AVOINE	81
CARRÉS AUX DATTES ET À L'AVOINE	83
CRÊPES FOURRÉES	85
FUDGE 5 MINUTES	87
GALETTES À LA POUDRE À PÂTE ET PETS DE SOEUR	89
GÂTEAU À CHARLES	91
GÂTEAU AU FUDGE UN SEUL BOL	93
GÂTEAU AUX CAROTTES	95
GÂTEAU BANANES ANANAS	97
MUFFINS SON ET CAROTTES	99
MUFFINS À LA CITROUILLE	101
MUFFINS AUX CANNEBERGES 1	103
MUFFINS AUX CANNEBERGES 2	105
PAIN À LA CITROUILLE	107
PAIN AU CITRON	109
PAIN AUX BANANES CLASSIQUE	111
PAIN AUX BANANES (AVOINE)	113
PETITS PAINS DE FANTAISIE	115
PETITS PAINS DE FANTAISIE 1/2 RECETTE	117
POUDING CHÔMEUR	119
SUCRE À LA CRÈME (ELMIRE)	121
RECETTES EN VRAC	122
RECETTES EN VRAC	124
LE RAGOUT !	126
CONSEILS PRATIQUES	128
LEXIQUE	130
POSTFACES !	132

INTRODUCTION

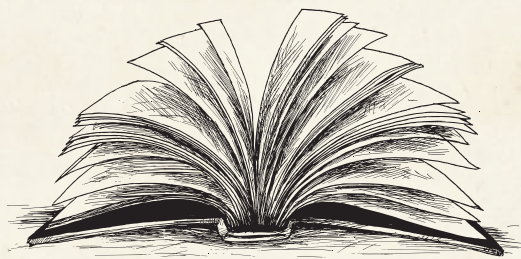
Il y a environ 15 ans, j'ai apporté à maman un Moleskine et je lui ai demandé de m'écrire plein de recettes qu'elle faisait.

Quand maman est déménagée dans la résidence Sommet de la Rive, le livre a été perdu. Je lui ai demandé de recommencer. Ce qu'elle a fait.

Je voulais m'assurer que les recettes, que nous aimions et qu'elle a faites si souvent pour nous, lui survivent.

À son décès, je me demandais comment j'allais distribuer les recettes à la famille.

Un an plus tard, j'ai eu l'idée du livre de recettes de Jeanne. J'ai demandé à mon amie Lucie, qui est graphiste, si elle voulait participer à mon projet pour m'aider à faire ce livre, ce qu'elle a accepté. J'ai réalisé qu'il me manquait beaucoup de recettes classiques de maman. Alors, j'ai sollicité toutes celles qui je savais, avaient les recettes de maman. C'est pour ça qu'il y a beaucoup de formats. Une photo de la recette prise chez maman. Maman qui les envoyait à Francine par courriel. Certaines envoyées par la poste à Monique. Suzanne qui en a écrit plusieurs, comme Francine. Marie-Josée aussi. Un travail d'équipe quoi.



C'était le début d'une aventure et aussi d'introspection et surtout, de retour dans plein de souvenirs d'enfance, avec maman et papa.

Pas banale maman! Une battante, une survivante, et elle, on peut dire qu'elle était résiliente.

Papa n'était pas banal non plus, et ce couple avait leur propre vision de la vie, de l'amour et de la famille.

Je sais que maman serait très fière d'avoir un livre de recettes, et nous sommes, les 6 enfants, très fiers de ce qu'elle a accompli tout au long de sa vie.

*Ce livre est donc pour elle, et par elle.
Nous allons vous guider à travers les recettes et les anecdotes.*

Céline.





| Occida et Jeanne

Bien sûr, ça a débuté avec eux,
nos parents.

Le 27 novembre 1943, ils se sont mariés.

Ils seront ensemble pendant 43 ans, jusqu'au décès de mon père en 1986. Un beau duo, des associés qui avaient beaucoup d'humour, et qui adoraient leurs enfants.

Leur 6 enfants ont été leur fierté. S'en suivra 9 petits enfants et, jusqu'à présent, 9 arrières, comme les appelait maman, et une dixième en route.



**Maman a toujours cuisiné.
Elle adorait nous faire plaisir
avec ses plats, que nous avons mangé
avec gourmandise toujours.**



J'ai entendu tellement maman dire Manger, c'est un des grands plaisirs de la vie. Elle qui surveillait son poids. Elle était très gourmande. Et papa...la dent sucrée comme c'est pas permis. Je me souviens d'un Noël en particulier. Maman avait cuisiné toutes les pâtisseries et confiseries pour le temps des fêtes. Elle mettait le tout à congeler.

Une journée, à son retour du travail, papa lui dit, j'ai trouvé le jackpot! Le jackpot était le sucre à la crème. Il l'avait TOUT mangé. Maman a dû en refaire. Elle n'était pas contente, mais en même temps, tellement heureuse que sa bouffe faisait encore cet effet. Elle a raconté cette histoire pendant des années.

*Maman s'est beaucoup réalisée avec la bouffe.
C'est en cuisinant qu'elle disait son amour pour nous.*



**Chaque membre de la famille a eu une recette
qui lui était associée.**



Francine, étant la première fille, a beaucoup fait les recettes de maman. Surtout qu'elle a travaillé au couvent, comme maman. Combien de fois je l'ai entendue au téléphone lorsqu'elle était mal prise, dire à maman, petit chef appelle grand chef.

Gilles cuisine beaucoup aussi, c'est le seul des gars qui cuisine.

Suzanne et moi, on a aussi beaucoup cuisiné avec maman. Surtout quand elle a commencé à trouver que c'était physiquement plus difficile. Elle nous dirigeait, nous étions ses bras. On a fait le ketchup, la sauce à spaghetti, les tourtières. Même le fudge et le sucre à la crème. Suzanne cuisine beaucoup des desserts de maman aussi.

Pour maman, la cuisine était un exutoire, une fierté, une reconnaissance, une déclaration d'amour. Elle a cuisiné jusqu'au bout de sa vie, et elle a toujours autant aimé ça.



*Suzanne me disait à quel point, notre tante la soeur
avait influencé la cuisinière en maman.*

Maman a travaillé plus de 20 ans au couvent des soeurs de la congrégation de Notre-Dame où était la tante la soeur. Cette tante était en fait, la tante et marraine de papa, Celine LeBlanc. Elle était devenue soeur, selon maman, à la suite d'une peine d'amour. L'homme en question, avait eu une relation avec une autre femme (en même temps qu'elle) et cette femme étant enceinte de lui, il l'avait mariée.

Maman disait qu'elle était une soeur « torcheuse », elle s'occupait des autres soeurs, elle torchait. Elle disait aussi que Céline engageait seulement des filles des Îles de la Madeleine pour l'aider dans son travail, parce qu'elle était analphabète et ne voulait pas que les gens le sachent. Elle avait confiance avec les gens des Îles. Elle était analphabète fonctionnelle, puisqu'elle pouvait cuisiner à partir d'un livre de recettes sans problème.

Suzanne m'a aussi dit que maman avait 7\$ par jour pour travailler au couvent, à faire le ménage, repassage, et cuisine avec la tante. Pour compenser le salaire, et pour aider, la tante la soeur donnait à maman un morceau de viande, ou encore des légumes ou du sucre, selon Francine.

Francine me disait que tellement de gens dans la famille ont travaillé au couvent, grâce à tante la soeur: Maman, Marcel, Francine, Arnold Beaudry, Marc Gaudet, Marguerite, Édouard, Henri, et j'en oublie. Elle était le pivot à Montréal pour beaucoup de gens des Îles.





| Jeanne, tante Céline et Occida

Tous les fruits séchés sont bons dans cette recette !



Je ne me souviens plus comment maman a commencé à faire cette recette, mais elle l'a faite sans arrêt à partir de ce moment. Chaque semaine, Suzanne et moi avions un sac de barres tendres. On ne fournissait pas toujours pour les manger. J'en ai donné. Au Collège Salette, j'en avais toujours un sac dans mon bureau pour les petites fringales. Beaucoup de gens ont connu les barres de maman.

Une journée que Suzanne et moi étions allées la voir dehors à cause de la pandémie, elle nous a lancé une corde qu'elle tenait à une extrémité. Au bout étaient attachés nos sacs de barres tendres.

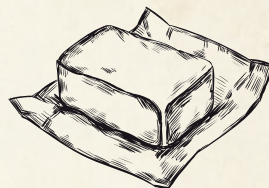


| Jeanne avec sa
corde!



BARRES TENDRES

- 1 tasse de All Bran
 - 1 tasse de farine d'avoine à cuisson rapide
 - 3/4 tasse de farine
 - 1/2 tasse de beurre
 - 1/2 tasse de canneberges séchées
 - 1/2 tasse de coconut
 - 1/2 tasse de raisins secs
 - 1/2 tasse de mangue, ou papaye ou ananas séchés
 - 1/4 tasse de graines de lin moulues
 - 1/2 tasse de cassonade
 - 2 c. à soupe de sirop de maïs
 - 1 c. à thé de bicarbonate de soude
1. Chauffer la cassonade, le beurre et le sirop de maïs. Amener à ébullition en remuant.
 2. Retirer du feu et ajouter le bicarbonate.
 3. Ajouter au mélange de céréales et fruits. Bien mélanger.
 4. Presser uniformément dans un moule 8" X 8".
 5. Cuire de 12 à 15 minutes à 350 degrés.
 6. Laisser refroidir mais couper avant que ça soit froid.





| Marcel, Jeanne et Pierre



!!!
Maman disait que c'était mieux si les betteraves étaient petites.
Elle me disait aussi que son secret, c'est qu'elle ne diluait pas
le vinaigre avec de l'eau.



BETTERAVES EN POTS

1. Cuire les betteraves et les éplucher.
2. Chauffer pour dissoudre 1 tasse de sucre dans 1 tasse de vinaigre. Mettre les betteraves entières (si elles sont petites, ce que maman préférerait) ou coupées dans des pots stérilisés.
3. Verser le mélange vinaigre/sucre pour couvrir et rajouter un peu de Allspice et clous de girofle sur le dessus dans chaque pot.

*Yolaine, qui est co-propriétaire du restaurant étoilé
l'Orée de la forêt, fait cette recette au resto.*





| Marcel avec son gâteau

///

Dans mon souvenir, cette recette vient du livre de recettes
Five Roses. Un livre en français, mais le nom de la
recette était birthday cake.



BIRTHDAY CAKE

A

- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de graisse
- 1 c. à thé de vanille
- 2/3 tasse de lait

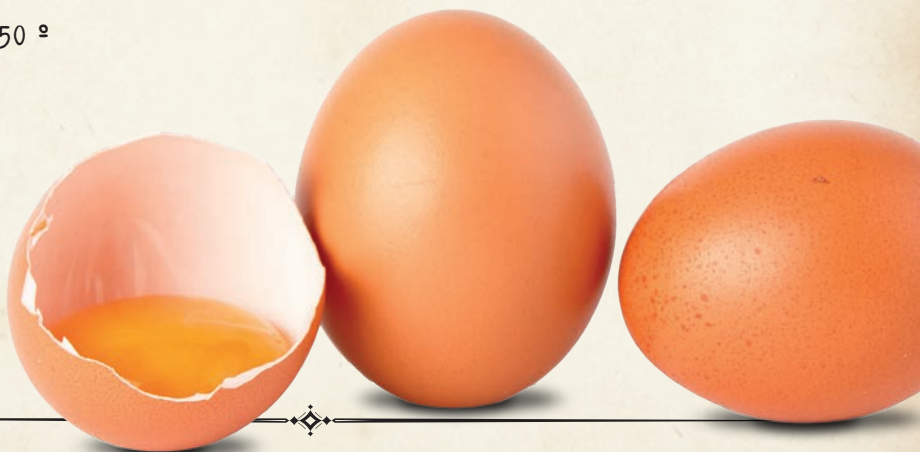
B

- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel

C

- 2 blancs d'œufs montés en neige

1. Mélanger sucre et graisse en alternant avec le lait auquel on a ajouté la vanille
2. Plier les blancs d'œufs à la fin avec spatule.
3. Cuire à 350 °





| Francine, Jeanne et Édouard
Cormier (mari de la tante de mon père,
Marguerite)





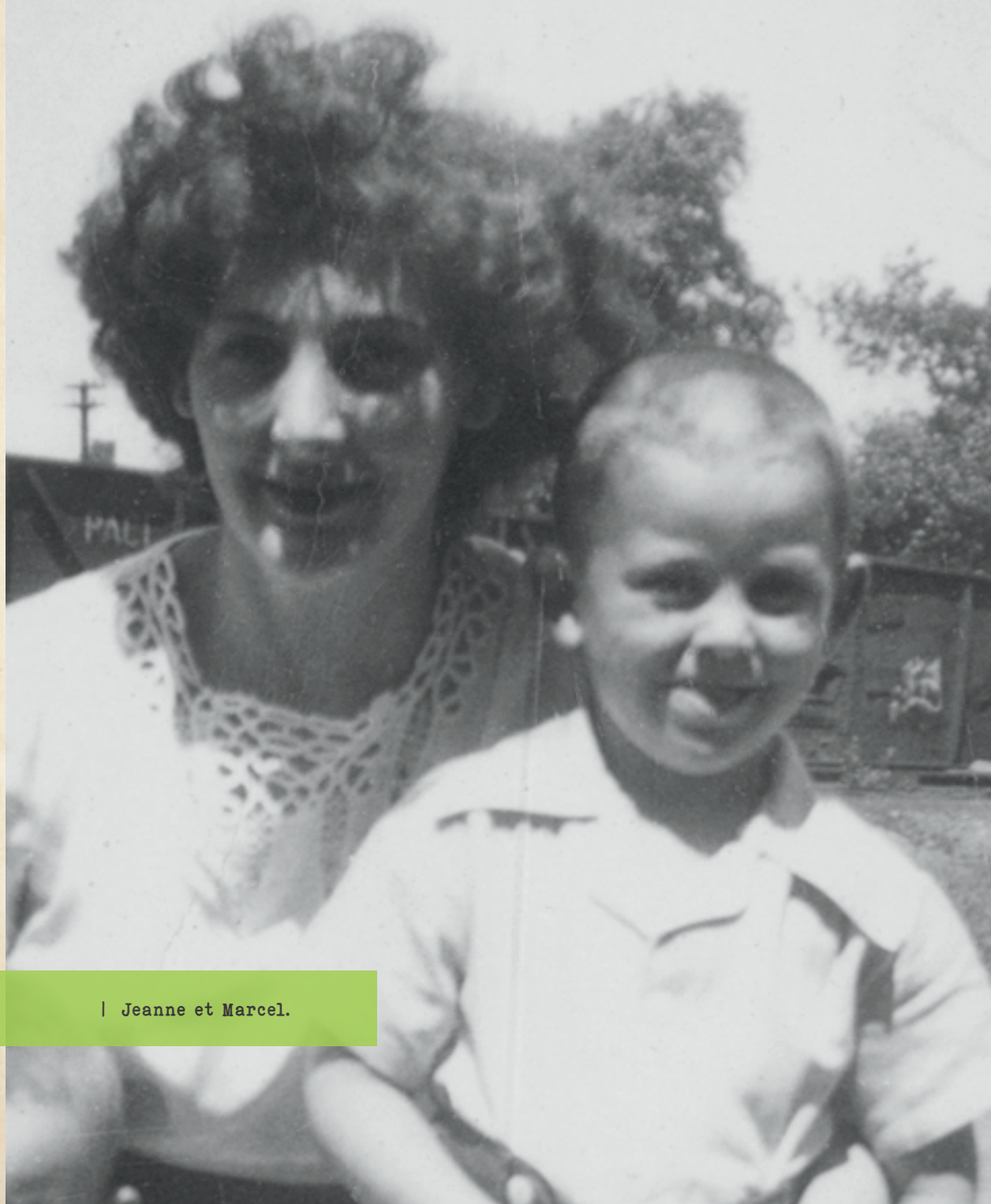
BISCUITS À L'ÉRABLE

- 1 1/2 tasses de farine
- 1/2 c. à thé de crème de tarte
- 1/2 c. à thé de soda
- 1/2 tasse de beurre fondu et tiède
- 1/4 tasse de graisse molle
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à thé d'essence d'érable

1. Procéder suivant les ingrédients.
2. Cuire à 325 degrés F et retirer quand ils sont dorés (environ 10 à 12 minutes).



Maman en faisait des boules de pâte, qu'elle écrasait avec le dessous de sa tasse à mesurer pour qu'ils soient très minces.



| Jeanne et Marcel.



MOKAS

- 1 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 3 œufs séparés
- 3/4 tasse de sucre
- 1 citron (jus)



Fouetter les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajouter le sucre graduellement.

Battre les blancs en neige, ferme, mais pas sec.

Cuire à 180 degrés Celsius - 350 Fahrenheit 25 à 35 minutes.

Utiliser un moule carré de 8 X 8 (pouces) pour une recette et demie, selon Francine, qui les a fait plusieurs fois.

Lorsque le gâteau est refroidi, le couper en carrés.

Crémer sur 5 faces avec un crémage à la vanille au beurre.

Pour maman, un crémage à la vanille, c'est de la margarine et du sucre en poudre battus ensemble. Ensuite, elle ajoutait du lait évaporé Carnation jusqu'à ce qu'elle obtienne la texture d'un glaçage au beurre. Je n'ai jamais vu maman calculer les quantités pour son glaçage.

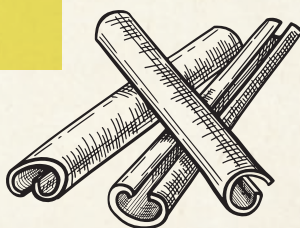
Finalement, elle hachait des noix de Grenoble dans une assiette, et elle trempait les carrés sur les 5 faces crémees.

À un moment donné, il y a eu une mode de noix de coco. Alors, pour faire changement (maman aurait dit pour faire un change), elle faisait griller la noix de coco, jusqu'à ce qu'elle soit roussie, et elle trempait ses carrés.

Elle était revenue à sa recette originale avec les années.



| En haut, Marcel et Pierre.
Gilles, Jeanne, Suzanne et Francine.





BISCUITS AU GINGEMBRE

A

- 3/4 tasse de margarine
- 1 tasse de cassonade
- 1 œuf battu

B

- 1/4 tasse de mélasse

C

- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de cannelle
- 2 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé de clou de girofle



Mélanger les ingrédients de la partie A.

Ajouter la mélasse (B) et les ingrédients secs.

Cuire à 375 ° — 8 / 10 minutes

**Maman laissait reposer la pâte au frigo,
comme tous ses biscuits d'ailleurs, et les roulait
très fins aussi.**



| Occida, Suzanne, Jeanne et Céline
avec notre chat Pompon



Je me souviens que maman a trouvé cette recette parce que je voulais des brownies. Elle ne faisait pas ce dessert. D'ailleurs, je réalise qu'elle a suivi une recette puisque c'est du beurre. Quand c'était ses vieilles recettes, c'était toujours graisse.



BROWNIES AU CHOCOLAT

A

- 2/3 tasse de beurre
- 4 onces de chocolat non sucré

B

- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de sucre
- 3 œufs
- 1 c. à thé de vanille

C

- 1 1/4 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de noix hachées



Faire fondre chocolat et beurre au bain marie.

Battre les ingrédients de B jusqu'à ce que ça soit lisse

Mélanger les ingrédients de C

Verser B dans A et ajouter C

Plat 13 X 9. Cuire 350 ° pendant 25 / 30 minutes

Donne 48 portions environ





| Micheline, Jeanne, Marie-Josée, Émile et Big



CHOP SUEY DE MAMAN

Faire cuire la viande : viande hachée ou poulet
(maman prenait souvent un reste de poulet cuit)

Faire revenir oignons, champignons, céleri et poivron.

Ajouter un peu de farine et du bouillon.

Laisser mijoter.

Cuire séparément les fèves
germées pendant 7 minutes.

Ajouter au plat et mélanger le
tout avant de servir.





Il était une fois une
histoire de radio Crosley !

| Occida et Francine



/// Dans mon souvenir, maman faisait ce gâteau pour papa,
il l'aimait beaucoup. Je ne suis pas certaine qu'elle l'ait
refait après que papa soit décédé.

Pour maman, la cuisine, c'était de l'amour.
Elle cuisinait pour qu'on soit heureux. Alors elle adaptait
pour les gens qui étaient là.



GÂTEAU DE BLÉ D'INDE

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de farine de maïs
- 1/3 tasse de sucre
- 4 c. à thé poudre à pâte
- 1/2 c. à thé sel
- 1 tasse lait
- 1/3 tasse huile
- 2 œufs



Tamiser les ingrédients secs. Mélanger dans un bol le lait, l'huile et les œufs.

Ajouter les ingrédients secs en une seule fois.

Moule 8 X 8

Cuire à 350 °

Sauce au sucre

- 1 tasse de sucre
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de beurre.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les ingrédients puis assez d'eau avec 1 c. à thé de vanille pour obtenir une sauce veloutée. Ajouter de la farine pour épaissir si nécessaire.





| Marie-Josée, Jeanne et Gabrielle aux Îles, en ville
pour les 95 ans de Jeanne



Marie-Josée m'a dit qu'elle faisait cette recette régulièrement.

Elle me disait aussi que c'était une bonne recette de base.

Qu'il était possible de changer les fruits, d'en ajouter.

Elle ajoute des canneberges parfois.

Maman faisait ça souvent, changer les ingrédients, en ajouter.

Elle avait les recettes vivantes.



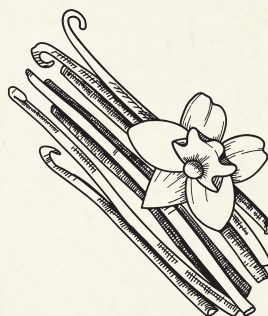
MUFFINS FARINE D'AVOINE ET ANANAS

A

- 1/2 tasse cassonade
- 1/2 tasse d'huile
- 1/4 tasse lait
- 1 tasse ananas broyés
- 1 tasse farine d'avoine
- 1 c. à thé vanille ou zeste d'orange
- 2 œufs

B

- 1 1/2 tasses farine
- 1 c. à table poudre à pâte
- 1/2 c. à thé soda
- 1/2 c. à thé sel

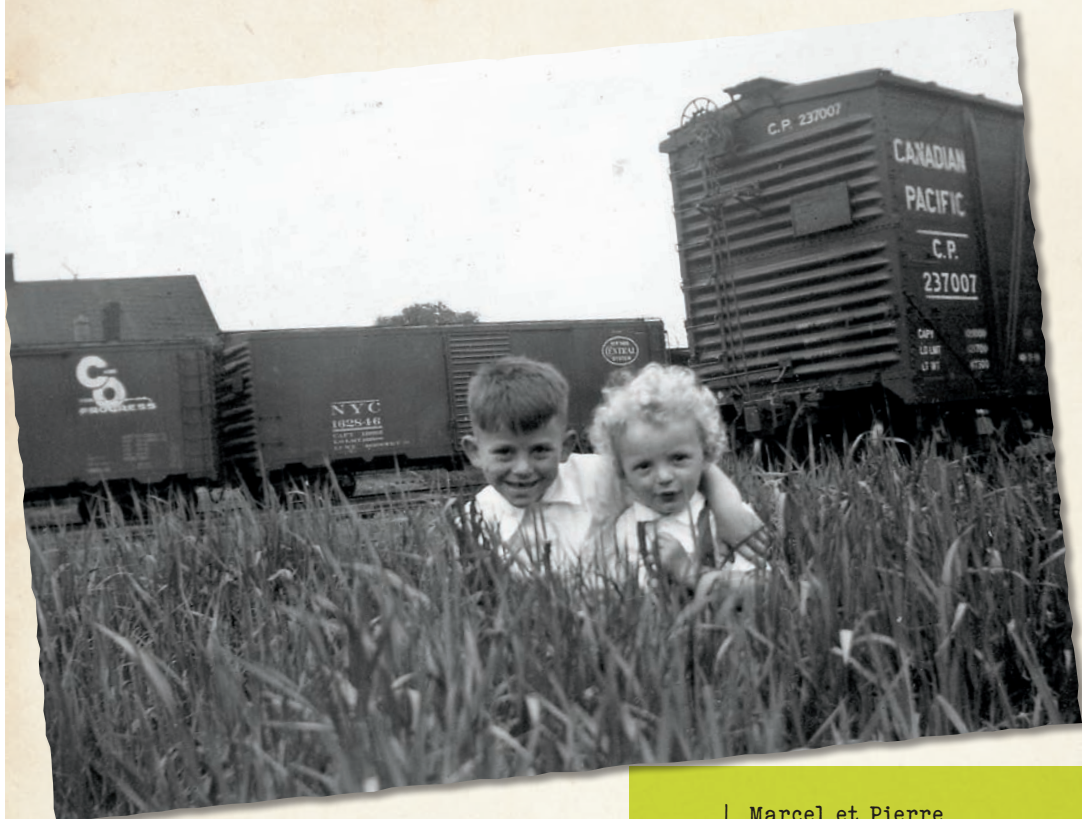


Mélanger les ingrédients de A. Ajouter les ingrédients de B (préalablement mélangés) et mélanger légèrement.

Cuire à 350 °

Cuire 30 - 40 minutes





| Marcel et Pierre

///
Maman m'a raconté souvent que Pierre avait commencé à s'intéresser à la soudure à cette époque. Quand ils habitaient au 2626 rue Roberval, Marcel et lui jouaient toujours dans la cour, juste à côté des trains. Pierre faisait de la soudure avec des épingles à linge et il disait qu'il faisait des craks, au lieu des tracks.



MUFFINS POMMES CANNELLE

A

- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse d'huile
- 1/2 tasse de jus de pomme
- 2 tasses de pommes pelées et en dés
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufs

B

- 2 tasses de farine
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse noix hachées
- 1/4 tasse raisins secs - facultatif

Mélanger les ingrédients de A.

Ajouter les ingrédients de B (mélangés)
et mêler légèrement.

Incorporer les noix // raisins

Cuire à 350 ° pour 30 minutes





PAIN AUX DATTES ET NOIX

A

- 1 tasse d'eau bouillante
- 2 tasses de dattes dénoyautées

B

- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 c. à thé de vanille
- 1 œuf battu

C

- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de noix hachées



Cuire les dattes dans eau bouillante et tiédir.

Ajouter aux dattes cuites, le beurre fondu, l'œuf et la vanille.

Ajouter les ingrédients secs.

Cuire 350 ° pour 60 minutes



| Maman, toujours aussi fière !



| Micheline, Marcel et Jeanne





| Maman était toujours passionnée lorsqu'elle cuisinait.



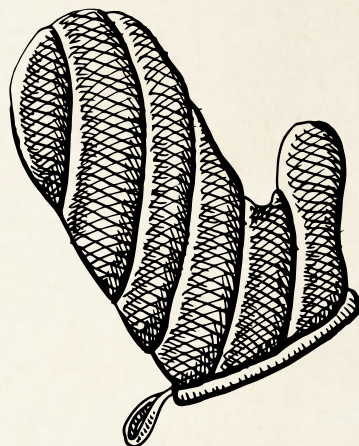
| Micheline, Francine, oncle et tante de Joseph, Jeanne et Joseph

!!!
Ces pains, c'était des dépanneurs pour maman.
Elle les congelait une fois fourrés, emballés individuellement dans du papier d'aluminium, et mis dans un sac de plastique ensuite.
Quand elle avait de la visite imprévue, elle sortait les pains et les mettait au four. Elle les servait avec une soupe, puisqu'elle avait toujours de la soupe de faite.



PAINS FOURRÉS

- 1 livre de veau haché
- 1 livre de porc haché
- 1 ou 2 oignons hachés finement
- 1 boîte de soupe Chicken Gumbo
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe de moutarde jaune
- Sel d'ail
- Sel d'oignon



Faire cuire la viande et ajouter le reste des ingrédients.
Garnir les petits pains au lait ou autres.

Refroidir et c'est prêt à fourrer!

Pour les pains, maman utilisait les petits pains appelés pain à salade (salad rolls). Elle les farcissait avec le mélange, les emballait de papier d'aluminium, et les congelait.

Quand il y avait de la visite imprévue, elle les faisait chauffer.





| Pierre, Jeanne et
Gilles

| Jeanne et Twix





PÂTE À TARTE

- 500ml (2 tasses) de farine
- 125ml (1/2 tasse) de beurre
- 5ml (1 c. à thé) de sel
- 75ml (1/3 tasse) d'eau



Disposer la farine en puits, placer le reste des ingrédients au centre.

Pétrir délicatement, du bout des doigts pour éviter de donner de l'élasticité à la pâte.

Rouler en boule.

Envelopper et laisser reposer au moins 2 heures au frais.

S'assurer de rouler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très fine.

À une certaine époque, maman a commencé à utiliser 1t de farine blanche + 1t de farine de blé.





| Joseph, Jeanne, Francine et Marcel



SAUCE À SPAGHETTI

- 1 oignon haché
- 1 à 2 gousse d'ail
- 1 kg de bœuf haché maigre
- 6 à 8 saucisses italiennes fortes (boyau enlevé)
- 1 Grosse boîte de jus de tomate
- 2 boîtes de sauce tomate (Bravo ou autre)
- 1 boîte de tomates entières
- 1 petite boîte de pâte de tomate
- 1 paquet de champignons hachés
- 1 poivron rouge en dés



Faire revenir l'oignon 5 minutes, ajouter l'ail et laisser revenir pour quelques minutes. Ajouter les viandes et faire brunir

Ajouter le reste des ingrédients et laisser cuire doucement pour 1 heure ou 1 1/2 heures. Passer le bras mélangeur dans la sauce.

« Ce n'est pas la recette originale de sa sauce. Maman l'a changée avec les années, selon le goût des gens qui venaient manger chez elle. Puisqu'Emily et Alexander venaient pratiquement tous les samedis midis, elle a commencé à passer sa sauce au bras mélangeur, puisque les 2 préféraient ne pas avoir de morceaux dans leur sauce.

Manon m'a dit qu'elle faisait encore la version originale de cette recette. Elle trouve la sauce Bravo au Tigre Géant! »





| Francine, Céline, Suzanne, Gilles, Jeanne, Marcel et Pierre...

| ...Louise Dufault
et Occida



LA RECETTE de salade que nous avons mangé en quantité!
Tous les samedis midis, dans les dernières années, avec Suzanne,
Emily et Alexander. Maman me disait toute la semaine à quel
point elle appréciait cette visite. Et qu'elle y pensait, et que
d'attendre ce moment la rendait heureuse.



VINAIGRETTE SALADE CÉSAR

- 1 gousse d'ail
- 1/2 tasse d'huile de maïs ou soya (huile neutre)
- 3/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé moutarde sèche
- 1/4 c. à thé poivre noir
- 1 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire

Au moment de servir, mélanger la quantité voulue de vinaigrette avec la laitue. Ajouter de la mayonnaise au goût, des croutons, et du parmesan.

On peut aussi ajouter du bacon.





| Céline, Jeanne et Occida
25e anniversaire de mariage



| Joseph et Jeanne

Quand j'ai vu cette recette, je me suis dit que ça faisait des années que j'avais mangé cette salade. Maman la faisait pour les piques niques. C'est Francine qui avait cette recette, ce qui est logique, Francine fait souvent des lunches à manger en route. Et maman en a fait beaucoup avec elle et Joseph.



SALADE DE RIZ

- 1 tasse de riz cuit
- 1 petit oignon
- 1 poivron vert
- 3 ou 4 branches de céleri
- 1 petite gousse d'ail
- 1 boîte de crème de champignons

Sel & Poivre

Mélanger le tout.

Mettre au réfrigérateur et servir.





| Francine, Gilles, Pierre, Marcel, Céline,
Suzanne, et Céline (ma tante la soeur)

*Cette photo a été prise au 25^e anniversaire
de mariage de papa et maman.*



TARTE AUX OEUFS

- 2 tasses de lait
- 3 œufs
- Sucre au goût
- Une pincée de sel
- 1/2 c. à thé de vanille

Faire chauffer le lait.

Battre les œufs à la fourchette. Délayer lentement dans le lait chaud.

Ajouter la vanille.

Verser dans une abaisse non cuite.

Saupoudrer de la muscade sur le dessus au goût.

Cuire à 325 degrés pendant 55 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit presque ferme.

!!!
Tarte préférée
de Marcel!





Marcel a toujours eu un penchant pour
la tourtière à la viande hachée.
Maman les faisait surtout pour lui.



| Marcel, Namélia et Jeanne



| Jeanne en Alsace



TOURTIÈRE VIANDE HACHÉE

- Bœuf, porc, veau haché
- Bouillon de bœuf
- Sel de céleri
- 3 - 4 Oignons

Cuire les viandes dans l'eau salée à égalité des viandes, avec bouillon de bœuf, surtout ne pas utiliser de soupe à l'oignon déshydratée.

Rajouter 3 ou 4 oignons crus finement émincés et sel de céleri. Bien mélanger.

Réchauffer les viandes et farcir les tourtières et cuire.





| Jeanne aux îles



| Georgine soeur de papa, Jeanne et Fabi
conjointe de Bernard, le frère de papa

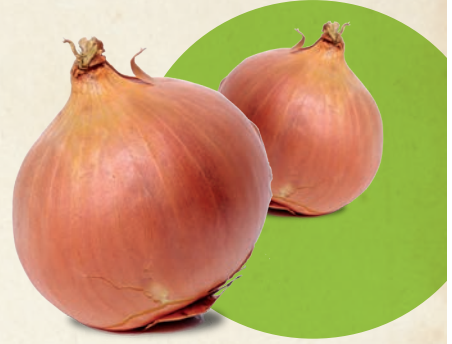


!!!
Maman appelait ça des pâtes à la viande longue.
C'est de la viande effilochée. Lorsque mes neveux
et nièces étaient jeunes, ils appelaient ça des pâtes aux cheveux.
Je crois que c'est Chantal qui avait trouvé le terme.



TOURTIÈRE VIANDE LONGUE

- 1kg Paleron
- 1kg Échine de porc
- 1 paquet de pattes de cochon - 4 environ
(enlever la grosse couenne)
- Sel de céleri
- 3 - 4 Oignons



Cuire les viandes et pieds de porc dans l'eau salée à égalité des viandes, avec bouillon de bœuf, surtout ne pas utiliser de soupe à l'oignon déshydratée.

Garder le bouillon, et une fois le tout refroidi, défaire les viandes et enlever les os et parties gélatineuses.

Émietter le tout.

Rajouter 3 ou 4 oignons crus finement émincés. Bien mêler.

Réchauffer les viandes et farcir les tourtières et cuire.

Je me rappelle que Yolaine voulait apprendre à faire les tourtières de maman. Elle lui avait demandé de lui montrer.

Et maman est arrivée chez Yolaine, a attaché son tablier autour de sa taille et elle a roulé la pâte. Je crois que nous avons fait cuire la viande avant, comme elle nous l'avait expliqué.

Alors nous avons fait les tourtières. Un beau souvenir, c'est Yolaine qui me l'a rappelé.



| Jeanne, Hubert (grand-père paternel), Marguerite
(soeur d'Hubert), Liliane (fille de Marguerite), et Marcel



VIANDES EN POTS

- Choix de bœuf - porc - veau
- Ou veau - porc
- Ou veau - bœuf

Suggestion de viandes : jumeau, paleron, longe de porc, épaule de veau

Couper viandes crues en petits morceaux et mettre dans les petits pots.

Bien tasser !

Sur le dessus dans chaque pot, mettre 1 c. à soupe de soupe à l'oignon déshydratée.

Fermer les pots et faire bouillir pendant 4 heures.

Utiliser seulement des pots et couvercles stérilisés.



| Maman aimait beaucoup envoyer des courriels et partager sur Facebook. Elle a embarqué allègrement dans l'ère Internet !

Joseph Stillitano

De : "mamie" <leblanc.mamie@sympatico.ca>
À : "Joseph et Francine" <joseph.stillitano@tiscali.fr>
Envoyé : jeudi 6 novembre 2003 23:18

Salut ma grande oui j'ai peinturé mon garde-robe vert et ça fait beau mardi Céline a descendu les hauts parleurs en bas ou était le vase de fleurs la je vas mettre le meuble et dans le coin sera le sapin le vase je l'ai mis dans ta chambre Aujourd'hui c'est sombre mais c'est mieux que mardi avec du verglas J'ai faite de la gelée de pommes et mon ménage et je suis aller a la pharmacie pour les médicaments Hier nous avions une assistance de 137 personnes les madelinots ont pas peur du mauvais temps mercredi prochain nous allons faire notre vente d'artisanat et apres les fetes nous travaillerons sur la courte-pointe Mardi prochain j'irai pour mes bottes avec Céline bien j'en profite pour t'envoyer la recette de gateau a la compote de pommes 1t et un quart de farine une demi de sel 1 c a thé de poudre a pate 1 c a thé de soda 1 c athé de muscade 1 c a thé de canelle une demi t de graisse trois quart t de cassonade 1 oeuf 1 t de compote de pommes 1 t de raisins mais comme tu as mis beaucoup de gras avec la cassonade et l'oeuf alterne avec la farine et la compote cuire a 350 pour 40 a 50 minutes apres cuit laisser refroidir 10 minutes avant de démoulé bonne appétit Bien bonne fin de journée je vous embrasse et je vous aime
XXXXXXXXXXmaman

!!!
Maman a beaucoup fait ce gâteau. Elle le mangeait avec un thé ou un café en après-midi ou comme dessert.





GÂTEAU À LA COMPOTE DE POMMES



Gâteau à la compote de
pommes

- 1 1/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à sel de sel
- 1 " " " " poudre à pâte
- 1 " " " " soda
- 1 " " " " muscade
- 1 " " " " cannelle
- 1/2 " " " " toute épices
- 1/2 tasse de shortening
- 3/4 " " cassonade
- 1 œuf
- 1 tasse de compote de pommes
- 1 " " raisins secs (ou dattes)

Mélanger tous les ingrédients secs.
Déposer le shortening en crème; ajouter
graduellement la cassonade, fouetter
en mousse légère. Ajouter l'œuf
bien battu, ajouter les ingrédients
secs en alternant avec la compote
par petite quantité, en battant après
chaque addition jusqu'à consis-
tance lisse. Incorporer les raisins
séchés. Verser dans un moule
carré de 8" graissé. Cuire à 350°F
de 40 à 50 minutes. Laisser
refroidir 10 minutes avant de
démouler. Bon succès.

Biscuit au beurre

1 tasse de beurre
2/3 tasse cassonade
1 jaune d'œuf
2 tasses de farine

faire petites boules les
écraser avec fourchette
morceaux de cerises au centre

Cuire à 340°F faut qu'elles
soient dorées



| Jeanne

Réfrigérer la pâte
avant de façonner.
La garder au frigo
entre les «batches».





BISCUITS AU BEURRE

- 1 jaune d'œuf
- 2/3 tasse de cassonade
- 1 tasse de margarine
- 2 tasses de farine Swan Down
(farine à pâtisserie)

Fouetter la margarine et la cassonade.

Ajouter le jaune d'œuf.

Incorporer la farine.

Laisser reposer 1 heure.

Si la fourchette colle, ajouter de la farine
(sur la fourchette).

Cuire à 350 degrés F environ 10 minutes.



Ce sont des biscuits d'environ 1 pouce et demi.
Donc, il faut faire des boules d'environ 1 1/2 c.
à soupe, et presser sur le dessus avec une fourchette.
Ajouter un petit morceau de cerise au marasquin avant
de mettre au four.



| Jeanne avec Occida
et avec Céline



!!!
Maman faisait des sacs de cadeaux de Noël. Il y avait toujours
du ketchup aux fruits, de la gelée de pomme et des pantoufles
tricotées. Parfois même des linges brodés.



KETCHUP AUX FRUITS

Ketchup aux fruits

20 Tomates mûres
6 pommes
6 pêches + +
6 poires
6 oignons
3 piments rouge doux
3 piments secs
1 pied de celeri
1/4 tasse de sucre
2 cuil à table de sel
4 tasses de vinaigre
1/2 tasse d'épices à marinade s dans
un petit sac (coton à fromage)

Laver les légumes et les fruits. Éplucher les
les tomates et les pêches et peeler. Peler les
poires, les oignons et les pommes. Enlever les
graines et les membranes des piments.
Hacher les fruits et les légumes pas trop fin.
Dissoudre le sucre et le sel dans le
vinaigre et verser sur le mélange. Mettre les
épices dans un petit sac et les ajouter.
Chauffer à ébullition, et laisser mijoter

doucement deux heures. Laisser de temps
en temps. Retirer le sac d'épices. Verser la
marinade dans des pots stérilisés et cachetés.
20.07.2002.





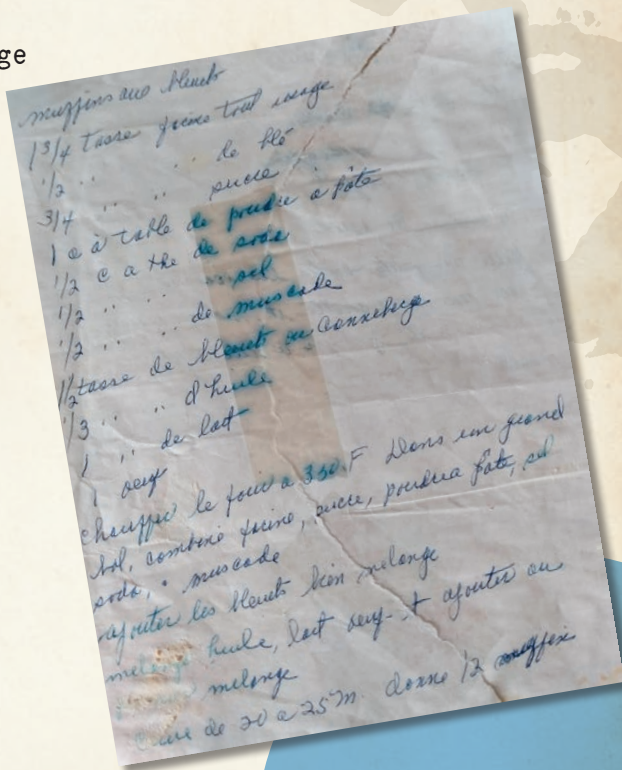
| Maman en Alsace.
Elles étaient parties aux bleuets
elle et Francine.





MUFFINS AUX BLEUETS

- 1 1/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de farine de blé
- 3/4 tasse de sucre
- 1 c à table de poudre à pâte
- 1/2 c à thé de soda
- 1/2 c à thé de sel
- 1/2 c à thé de muscade
- 1 1/2 tasse de bleuets
ou de canneberges
- 1/3 tasse d'huile
- 1 tasse de lait
- 1 oeuf



Chauffer le four à 350 F.

Dans un grand bol, combiner farine, sucre, poudre à pâte, soda, sel et muscade.

Ajouter les bleuets et bien mélanger.

Mélanger l'huile, le lait et l'oeuf et ajouter au premier mélange.

Cuire environ 20 minutes. Donne 12 muffins.





| Gilles et Pierre



| Jeanne et Gilles





MUFFINS AUX CANNEBERGES

Muffins aux canneberges

- 1 3/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 " " " de blé
- 3/4 " " sucre
- 1 c à table de poudre à pâte
- 1/2 c à thé de soda
- 1/2 c à thé de sel
- 1/2 " " " muscade
- 1 1/2 tasse de canneberges
- 1 1/3 tasse d'huile de tournesol
- 1 tasse de lait
- 1 oeuf (gros)

Chauffer le four à 350 F
Dans un bol mélanger tous les
ingrédients secs, et les
canneberges
ajouter aux ingrédients secs
l'huile, le lait, et l'oeuf
en une

15 à 20 minutes
de cuisson!





| Hubert, Jeanne et Occida

On peut ajouter fruits séchés,
flocons d'avoine, graines de
lin, pépites de chocolat.



PÂTE À BISCUITS

Becell Recette de pâte à biscuits

2 1/4 farine tasse

1 c à the Soda

1/2 " sel

1 tasse margarine Becell

1 " de cassonade

1/4 " sucre

2 gros œufs

1 cuil à the Vanille

fourneau 375°

Dans un bol battre en crème
margarine sucre & cassonade

incorporer œufs & vanille

combien farine Soda & sel

mélanger liquide au mélange sèche

on peut ajouter fruits sèche -

des noix d'assais grains de lin

petite de chocolat



~12 minutes de cuisson!



| Occida, Jeanne, Marcel, Gilles, Francine et Pierre





BISCUITS À LA CONFITURE

Biscuits à la confiture

2 oeufs
1 tasse de cassonade
1 " " graisse
1 cuil à thé de vanille
1 " " " de soda à pâte
1/2 " " " de sel
2 tasses 1/2 de farine

Mélanger cassonade, oeufs,
graisse et vanille
Ajouter Soda à pâte délayé
dans 2 cuil à thé d'eau
bouillante
Ajouter la farine

Donne 3 douzaines

Rouler la pâte sur une surface farinée, abaisser à environ 1/8".

Pour ces biscuits, maman découpait 2 cercles à l'emporte pièce (3" et 2"), elle faisait des trous au centre de la moitié des découpes.

Elle superposait le cercle avec trou sur celui qui était plein, et elle mettait de la confiture de framboises, idéalement, au centre.

Cuire au four à 375 F.

| Gilles, Pierre et Marcel





BISCUITS À LA FARINE D'AVOINE

Biscuits à la farine d'avoine

1 1/3 farine
1 cuil à thé de poudre à pâte
1/2 " " de soda
1/2 " " de sel
+ tasse de cassonade pressée
1/2 " " beurre
1/2 " " graisse (crues)
1 œuf
1 cuil à thé vanille
1 1/2 tasse farine d'avoine

Mélanger le tout
sur une toile désser des petites
cuillères de pâte, et les aplatis
avec une fourchette

Cuire à 350 F environ 12 à 15 minutes

Je crois que de mon époque, ce sont les biscuits que maman a fait le plus souvent. Pierre repartait systématiquement avec une boîte et elle en donnait à plein de monde dans la période des fêtes.



| Charles, Miro et Jeanne



| Jeanne, Miro, Riopelle et Goya





BISCUITS À LA GELÉE

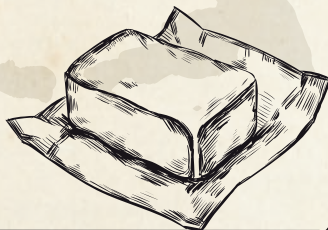
Biscuits à la gelée

*1 œuf
1/2 tasse de mélasse
1/2 " " " sucre
3/4 tasse de beurre
2 cuil à thé de soda à pâte
3 cuil à table d'eau bouillante
1 " à thé de vanille
farine*

Procédez suivant les ingrédients

Maman roulait ses biscuits très fins. Lorsqu'ils étaient refroidis elle faisait des biscuits sandwich avec de la gelée de pommes à l'intérieur.

Cuire de 10 à 12 minutes à 350 F.





BISCUITS À LA MÉLASSE (MÈRE)

Biscuits à la mélasse (mère)

- 1 tasse de graisse
- 1 " " sucre
- 1 " " mélasse
- 1 " " de thé
- 4 à 5 tasses de farine
- 3 à 4 cuil à thé de soda
- 1 cuil à thé de sel
- 1 " " de gingembre (moulu!)

Mélanger graisse, sucre, mélasse
et thé

dissoudre le soda dans le thé
le sel et la farine pour
épaissir la pâte

rouler faire des biscuits

Cuire à 350 environ 15, à 20 minutes





| Jeanne, Mélida (alias Mamie) et Occida

!!!
Maman a écrit (mère), parce que c'est la recette de mamie, sa mère. C'est la version originale. Par la suite, elle en a fait d'autres versions. Mais, celle-là, nous avons tous grandis avec.

C'est le thé qui est la grande différence.



Recette importante de notre enfance à tous les 6.
Je crois qu'on a tous mangé la pâte crue de ces galettes.



| Jeanne et Francine en Alsace

!!!
Maman n'avait plus la recette de mamie pendant longtemps,
alors, elle faisait la recette de Francine, qui est très bonne.





BISCUITS À LA MÉLASSE (FRANCINE)

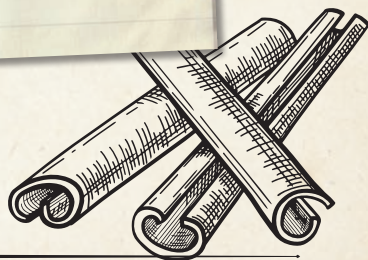
Biscuits à la mélasse Francine

1 1/2 tasse farine
1/2 c a the soda à pâte
1 c " " cannelle
1/2 " " sel
1 tasse de cassonade
1/2 " beurre ou margarine
1 oeuf
1/4 tasse mélasse

mélanger, Faire le soda, Cannelle & Sel
(avec la mitette mélanger
beurre, cassonade, oeuf)

ajouter les ingrédients secs
le tout sera prêt à faire des
petites boules les aplatir avec
une fourchette

Cuire à 340 à peu près 10 à 15 m





| Flora et Jeanne

Lorsque je suis allée aux îles avec maman en 2005, elle voulait absolument aller voir Flora. Je lui ai demandé qui était Flora.

Flora avait un an ou deux de plus que maman et elle travaillait à Montréal déjà en 1942. Elle est retournée aux îles pour ramener des jeunes filles qui pourraient, comme elle, travailler dans des maisons privées. Elles devaient y faire le ménage, les repas, et le raccommodage des vêtements et toutes tâches ménagères.

Flora a donc été la guide de maman pour son voyage et son exil vers Montréal.

Elle a montré à maman comment allumer une lumière, mettre la switch à on comme elles m'ont dit. Il n'y avait pas d'électricité aux îles à cette époque.

Quand elles se sont vues, elles pleuraient de joie, et de souvenirs. J'ai pris la photo. Je vois sur cette photo, ce que j'ai vu cette journée: deux jeunes femmes de 16 ans, qui se soutiennent et s'entraident. Et Flora, qui agit comme une grande soeur avec maman, qui la rassure.

C'était un moment magique.



BISCUITS À LA MÉLASSE MARTHA STEWART

Biscuits à la mélasse Martha Stewart

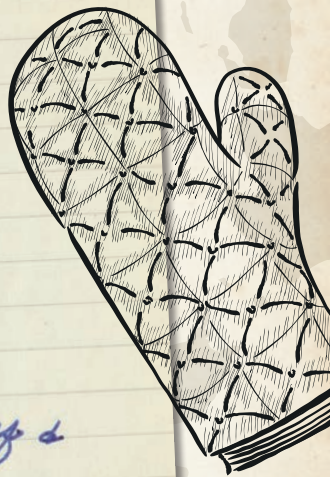
1 1/2 tasse de farine
1/2 c a the soda
1 c a the cannelle
1/2 c a the sel
1 tasse cassonade
1/2 beurre ou margarine
1 oeuf
1/4 tasse mélasse

Mélanger beurre + Cassonade, oeuf &
mélange avec la mixette
mélanger les ingrédients secs

Combinez les deux

faire des petites boules, les aplatir
avec une fourchette

cuis à 350, une dizaine de minutes



| Jeanne, Marcel et Micheline
(que maman gardait en foyer nourricier)





BISCUITS AUX POMMES ET À L'AVOINE

Biscuits aux pommes et flocons
d'avoine

1 1/2 tasse cassonade

1 " de beurre

1 1/2 " " farine

1 c à thé soda

1 " " " cannelle

2 c à thé vanille

1/2 " " " de sel

2 oeufs

1 c à soupe poudre à pâte

2 pommes

3 tasses farine d'avoine

1 " " de raisins ou canneberges

(Fruits secs)

Cuire à 350 20 à 25 minutes

Crémer le beurre avec la cassonade. Ajouter, vanille et les oeufs. Mélanger les ingrédients secs (en tamisant, ce que maman faisait toujours).

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides. Ensuite, ajouter les pommes et les raisins.

Faire des biscuits d'environ 3 c. à soupe, en déposant sur la plaque.



❖

Dans les recettes préférées de Pierre.
Chaque fois que maman faisait des carrés aux dattes,
elle me disait que Pierre allait être content.



| Jeanne et Pierre





CARRÉS AUX DATTES ET À L'AVOINE

Carrés aux dattes et à l'avoine
1 pqt (500 gr) de dattes dénoyautées
1 1/2 tasse d'eau
jus d'un citron
1 1/2 tasse farine tout usage (1 cuil à the
1 1/2 " flocons d'avoine Poulet à pâte)
3/4 " de cassonade
1 tasse de beurre

Mode d'emploi

Dans une grande casserole, combiner les dattes, l'eau et le jus de citron. Amener à ébullition. Réduire le feu et laisser de 10 à 12 minutes en remuant souvent. Retirer du feu.

Dans un grand bol, combiner la farine, la poudre à pâte, les flocons d'avoine et la cassonade. Avec un fouet, le beurre ramolli et tout mélanger jusqu'à ce que le mélange forme de grosses mottes. Presser la moitié du mélange dans un moule de 9 x 9. Étendre le mélange aux dattes uniformément sur la base. Couvrir de l'autre moitié du mélange.

Cuire préchauffé à 350 F pendant 35 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser refroidir. Couper en cubes.



| Jocelyne, Pierre, Jeanne, Marcel et Micheline

!!!
Cette version de crêpe est celle que maman se servait pour faire des crêpes jambon-fromage. Plus liquide que sa version, pour pouvoir les faire plus minces. Elle a commencé à faire cette recette quand les crêperies bretonnes étaient à la mode.



CRÊPES FOURRÉES

Crêpes fourrées

1 tasse de farine
 $\frac{1}{2}$ c à the poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ " " " de sel
4 c à soupe d'huile
1 tasse $\frac{1}{4}$ de lait
4 à 5 oeufs

Mélanger à l'avance mettre au frigo

Bizarrement, nous n'avons personne sa recette de crêpes de type plus pancakes. Emily m'a donné la version orale de maman Bin du beurre et Bin des oeufs.



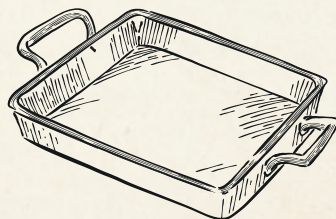


Grand dilemme dans le temps des fêtes, fudge
avec noix ou sans noix.

Plus tard, maman ne les faisait que sans noix, parce
que c'est surtout moi qui les mangeais.



| Jeanne et Gabrielle





FUDGE 5 MINUTES

Fudge 5 minutes

2 cuil à soupe de beurre
2/3 tasse de lait évaporé
1 2/3 tasse de sucre
1/2 cuil à thé de sel
1 paquet de 10 onces de chocolat
Chip semi sucré
1 cuil à thé de vanille
(1/2 tasse de noix hachées) (au goût)

Mélanger, beurre, lait évaporé,
le sucre et le sel dans une
casserole et faire à feu moyen.
Amener à ébullition.

Laisser cuire pendant 5 minutes
en remuant constamment.
Retirer du feu ajouter chips et
vanille, remuer jusqu'à ce que
les chips soient fondus.

Mettre dans un moule
et réfrigérer.





| Jeanne, Émily et Suzanne



Galettes que Gilles aimait beaucoup.

Ensuite, quand Emily était jeune, maman lui en faisait souvent. Je me souviens que maman me disait qu'Emily s'installait avec son sac de galettes et son beurre, devant la télé et que c'était pratiquement son repas.

La recette de pet de soeur est sur la même page, parce que c'était le secret de ceux de maman, la pâte!!!!



GALETTES À LA POUDRE À PÂTE ET PETS DE SOEUR

galettes à la poudre
à pâte

2 tasses de farine
2 cuil à table de poudre à pâte
1/2 tasse de margarine ou beurre
1 tasse de lait, mais il faut le
verser le lait un peu à la fois
souvent il ne faut pas utiliser toute
la tasse

donc pour les galette il ne faut pas
pétrir il faut faire une boule
l'étendre et avec coupe galette ça
suffit

pour les pets de sœurs
c'est le même procédé avec le
rouleau à pâte étendre la pâte
pas trop mince.

Saupoudrer de beurre mou parsemer
de cassonade et la cannelle
faire un rouleau, avec un
couteau couper à peu près 1 pouce
faire cuire à 370°F à peu près
15 minutes la même température
pour les galettes



| Charles et Jeanne



Il me semble que ce gâteau venait vraiment d'une recette de gâteau qui avait été fait pour la fête de Charles. Elle le faisait souvent dans un moule à gâteau cheminée et le saupoudrait de sucre à glacer pour servir.



GÂTEAU À CHARLES

Gâteau à Charles

2 oeufs
1 tasse de sucre
3 cuil à table d'huile à salade
1 1/4 tasse de farine
2 cuil à thé de poudre à pâte
1/4 " " " de sel
3/4 tasse de lait
1/2 cuil à thé de vanille
1/4 " " " d'essence d'amande

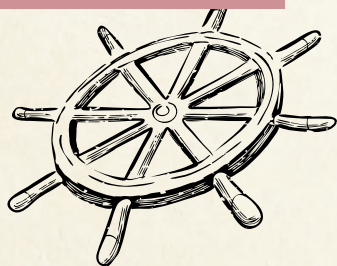
Chauffez four à 350 F

Battez oeufs ajoutez sucre petit
peu à la fois et en battant





| Maman aux îles avec Suzanne,
Emily et Alexander.



!!!
Nous sommes tous allés aux Îles avec maman, à différents moments. Il fallait quand même les découvrir avec elle. Les plus vieux ont eu la chance que papa y soit aussi.



GÂTEAU AU FUDGE UN SEUL BOL

Gâteau au fudge un seul bol

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine

$\frac{1}{2}$ c à thé de sel

2 " " " de poudre à pâte

1 " " " soda

1 tasse de sucre

$\frac{1}{2}$ " de shortening

2 œufs

$\frac{3}{4}$ tasse de lait

2 carrés de chocolat non sucré fondu

1 cuil à thé de vanille

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans le bol du mélangeur. Ajouter le shortening à la température de la pièce, œufs et $\frac{1}{2}$ tasse de lait. Ajouter chocolat fondu et refroidi, la vanille et le reste du lait. Battre 2 minutes de plus.

Verser dans un moule carré graissé

Mettre au four (350) 35 à 45 minutes

À lacer à sa fantaisie





| Chez Francine en Alsace



| Maman, au resto pour sa fête, avec Gilles et Pierre



*Suzanne fait encore cette recette. Je crois
qu'Alexander la lui demande.*





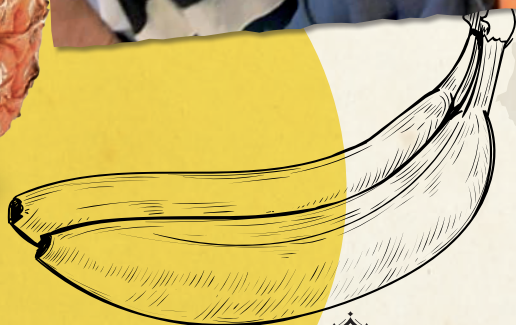
GÂTEAU AUX CAROTTES

gâteau aux carottes
1 1/2 tasse de farine
1 cuil à thé poudre à pâte
1 " " de soda à pâte
1 " " de cannelle
1/2 " " de sel
1 tasse de sucre
2/3 " d'huile végétale
2 oeufs
2/3 tasse carottes râpées
1/2 " d'ananas broyés avec jus
1 cuil à thé de vanille

6 tasses
1/3 paquet fromage à la crème (250 g)
4 cuil à table de margarine
1 cuil à thé vanille
1 1/2 tasse sucre à glacer

Préchauffer le four à (350) Grésesser et
enfariner son moule carré 8 (23 cm)
Mélangez tout les ingrédients secs
sauf le sucre dans un grand bol
mélangez le sucre et les cinq ingrédients
suivants ajoutez les ingrédients secs et
battre à vitesse moyenne pendant 2 minutes
Verser la pâte dans le moule et faire
cuire pendant 35 à 40 minutes
Transférer le gâteau sur une grille et
laissez refroidir pendant 10 à 15 m
ensuite cramer et servir

| Jocelyne, Pierre, Jeanne, Marcel,
Micheline et Suzanne





GÂTEAU BANANES ANANAS

gâteau (ou) pain bananes & ananas

$\frac{1}{2}$ tasse de gras
 $\frac{2}{3}$ " " sucre

2 œufs

2 bananes mûres

1 ltr & 3 ananas brayés & ajoutés

2 tasses de farine

1 cuil à thé de poudre à pâte

$\frac{1}{2}$ " " Soda

$\frac{1}{4}$ " " sel

noix hâchées

Faire le gras en crème avec le
sucre. Ajouter les ananas écrasés
bananes écrasées, les ananas
bien mélangés

Mélanger farine poudre à pâte
Soda sel et noix

ajouter ingrédients secs au
mélange Cuiser à 350°F



| Jeanne et Vincent chez Chantal pour
son party de mariage





MUFFINS SON ET CAROTTES

Muffins au son et aux carottes

$\frac{1}{4}$ tasse d'huile
 $\frac{1}{3}$ " " cassonade
2 oeufs
1 tasse de carottes rapées
 $\frac{1}{4}$ " all bean
 $\frac{1}{4}$ " farine de blé
1 cuil à thé soda
1 " " poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ " " de sel
1 " " canelle
 $\frac{1}{2}$ " " muscade
 $\frac{1}{2}$ tasse de raisins
 $\frac{3}{4}$ " de lait de beurre (labours)

Mélanger l'huile, la cassonade ajouter les oeufs et bien mélanger.
Incorporer les carottes. Mettre de côté

Mélanger all bean, la farine, le soda la poudre à pâte, le sel, la canelle et la muscade

ajouter les ingrédients secs au mélange remuer juste assés pour bien mélanger

Cuire 400F environ 20 minutes





| Jeanne, Benoit, Émile, Pascale et Namelia

| Marcel, Jeanne, Émile, Namelia et Benoit





MUFFINS À LA CITROUILLE

Muffins à la citrouille

$\frac{1}{4}$ Tasse farine
 $\frac{1}{4}$ " de sucre
3 c à the poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ " de sel
 $\frac{1}{2}$ " de cannelle
 $\frac{1}{4}$ " de clous de girofle
 $\frac{1}{4}$ " de muscade
 $\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs
 $\frac{2}{3}$ " de lait
 $\frac{1}{2}$ " de citrouille en boîte ou ?
 $\frac{1}{3}$ " de tasse d'huile
1 cuillère
cassonade

Dans un bol mélanger farine, sucre,
poudre à pâte, sel, et les épices remuer
pour bien mélanger, ajouter les raisins

Mélanger dans un petit bol citrouille
huile, lait
ajouter les ingrédients liquides aux
ingrédients en une seule fois

Remplir les moules saupoudrer le
dessus d'une bonne quantité de
cassonade
cuire à 400°F de 20 à 25 minutes





| Suzanne, Jeanne et Céline
à Las Vegas



MUFFINS AUX CANNEBERGES 1

muffins aux canneberges

- $\frac{2}{3}$ tasse de graisse
- $\frac{1}{2}$ " de sucre
- 3 oeufs
- 1 tasse de lait
- $2\frac{1}{2}$ tass de farine
- 1 cuil à thé de sel
- 2 " " de poudre de pâte
- 1 " " de vanille
- 2 tasses de canneberges

Couper les canneberges en morceaux et les déposer dans $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
Mélanger la graisse, le reste du sucre et les oeufs et le lait
Mélanger les ingrédients secs ensemble à côté et les ajouter aux ingrédients liquides
ajouter les canneberges et mettre au four préchauffé.

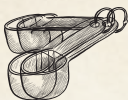
à 350°F environ 20 minutes





| Monique, Marcel, Jeanne, Micheline et Gilles
chez Chantal pour la fête de Gilles





MUFFINS AUX CANNEBERGES 2

Muffins aux Canneberges

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
 $\frac{1}{2}$ " " farine de blé
 $\frac{3}{4}$ " de sucre
1 cuil à table de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ " à the de soda
 $\frac{1}{2}$ " " " de sel
 $\frac{1}{2}$ " " " de muscade
1 $\frac{1}{2}$ tasse de canneberges coupées en deux
 $\frac{1}{3}$ " de margarine
1 " de lait
1 oeuf

Dans un grand bol. Combiner
farine, sucre, poudre à pâte, sel,
soda et muscade.
Ajouter les canneberges, bien mélanger.
Mettre de côté.

Faire fondre la margarine y ajouter
le lait, et l'oeuf battu.
Ajouter aux ingrédients secs.

Remplir les moules à muffins
cuire à 350 F environ

20 à 25 minutes



| Nicolas, Namélia, Jeanne, Émile et Jacob
chez Charles pour les 90 ans de Jeanne

| Jeanne, Marcel et Micheline





PAIN À LA CITROUILLE

Pain à la citrouille

$\frac{1}{2}$ tasse de margarine
1 " " de sucre
1 cuil à thé de vanille
2 œufs
 $1\frac{1}{2}$ tasse de farine
2 cuil à thé de soda
 $\frac{1}{2}$ " " de sel
1 " " de cannelle
 $\frac{1}{2}$ " " de muscade
 $\frac{1}{2}$ " " de gingembre
 $\frac{3}{4}$ tasse de purée de citrouille

ajouter les ingrédients secs.
en alternant avec la
citrouille

Cuire à 350 F environ 1 hr



| Jeanne, Céline, Suzanne et Pierre
au marché de Val David





PAIN AU CITRON

pain au citron
1 $\frac{1}{3}$ tasse farine
2 c à thé poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ " " " de sel
1 c à thé de zeste de citron râpé
1 tasse de sucre
6 œufs à table de graisse
2 œufs
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait

{ $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
2 c à table de jus de citron }

déjà en crème sucre graisse et
les œufs, bien battre

ajouter les ingrédients secs en
alternant avec le lait
Verser la pâte dans un moule à
pain bien graissé
cuire à 350°F environ 1 he

Mélanger dans une petite casserole
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre, et le jus de
citron faire chauffer jusqu'à
dissolution du sucre Verser ce
sirop peu à peu sur le dessus du
pain, on peut percer la surface du
pain avec un cure-dent pour permettre
au sirop de pénétrer dans le pain
Laisser reposer dans le moule quelques
minutes, puis démouler sur un tissu

Maman mettait des tonnes de citron dans cette recette.

Elle perçait la surface avec un cure-dent, comme elle le mentionne,
et mettait beaucoup de jus de citron mélangé à du sucre glace.

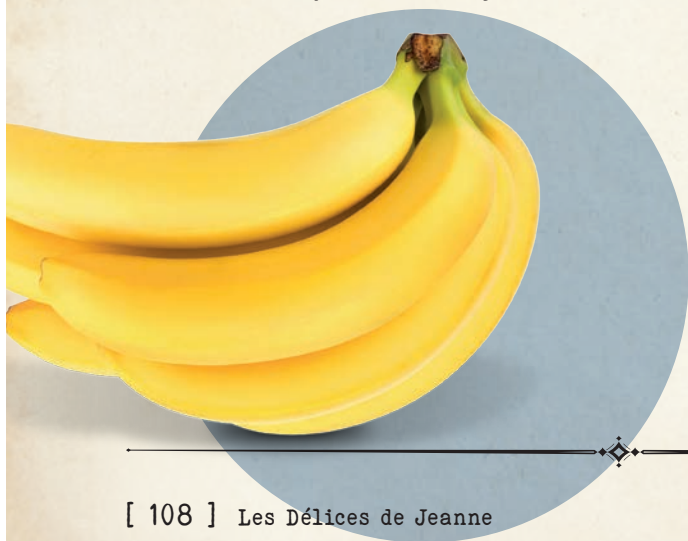
Pour le sirop, on peut mettre plus de jus de citron, ce que
maman faisait.



| Maman en voyage
en Alsace



Pendant des années, j'ai mangé ce pain tous les matins. Je faisais griller 2 tranches dans le grille pain. J'ajoutais beurre et miel.





PAIN AUX BANANES CLASSIQUE

pain aux bananes ord

- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine ordinaire
- $\frac{1}{2}$ " " de farine de blé
- 2 c à the de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ " " de sel
- $\frac{1}{4}$ " " de soda
- $\frac{2}{3}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{3}$ " de graisse
- 1 oeufs
- 2 à 3 bananes bien mûres
- le jus de 1 citron

mélanger farine, poudre à pâte, Soda
sel. ensemble.
Défaire en crème sucre, graisse, l'œuf
bien battre
ajouter les ingrédients secs en
alternant, avec la purée de bananes
et jus de citron, on peut ajouter
graines de lin, cornichons séchés
etc

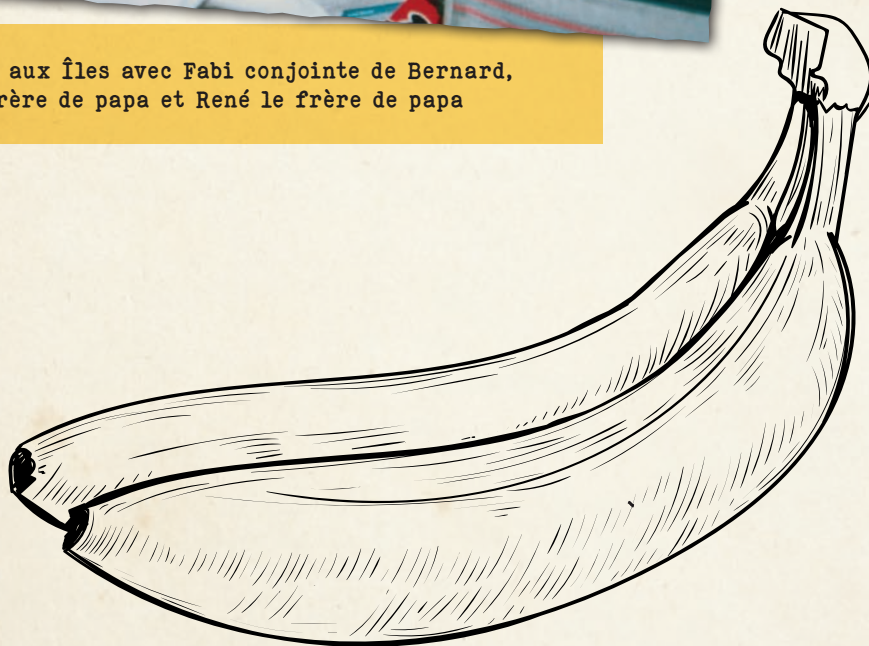
Cuire à 350°F environ 1 h

On peut y ajouter
des noix !





| Maman aux Îles avec Fabi conjointe de Bernard,
le frère de papa et René le frère de papa





PAIN AUX BANANES (AVOINE)

Pain aux Bananes
1 1/4 farine
1/2 tasse farine d'avoine
2 cuil à the poudre à pâte
1/2 de sel
1/4 de soda
2/3 .. de sucre
1/3 .. tasse de graisse
1 œuf
3 grosses bananes
le jus de 1 citron & zeste
cuire 55 environ 1 he

On peut y ajouter des noix !



Petits pains de fantaisie

2 sachets de levure sèche
 1 tasse d'eau tiède
 2 cuil à thé de sucre
 1 tasse de lait
 1/4 " " de beurre
 1/2 " " de sucre
 1 cuil à thé de sel
 6 tasses de farine tout usage
 2 œufs battus
 1 c à thé de zeste de citron râpé

Suspendre la levure sur l'eau tiède
 avec 2 cuil à thé de sucre. Laisser
 reposer 10 minutes remuer. Faire frémir
 le lait ajouter beurre, sucre, et sel
 laisser tiédir ajouter la farine levure
 et mélanger



| Jeanne et Alexander





PETITS PAINS DE FANTAISIE

Dissoudre 2 c. à thé de sucre dans l'eau tiède. Saupoudrer la levure sur l'eau et laisser reposer 10 minutes sans remuer. Faire frémir le lait : retirer du feu et laisser tiédir.

Ajouter le sucre, le beurre et le sel. Ajouter la levure dissoute et bien mélanger. Ajouter la moitié de la farine et battre vigoureusement à la cuillère de bois, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et élastique.

Ajouter les œufs battus et bien battre. Ajouter suffisamment de farine pour obtenir une pâte molle, qui ne colle pas au bol. Mettre la pâte sur une planche légèrement farinée et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit satinée et élastique (8 à 10 minutes).

Mettre la pâte dans un grand bol tiède, graissé pour l'enrober de beurre sur toute la surface. Couvrir de papier film et/ou d'un linge. Faire lever au double du volume dans un endroit chaud et humide, environ 1 heure. La pâte gardera l'empreinte du doigt. Baisser la pâte avec le poing.

La diviser en deux ou trois parties et arrondir chaque boule. Couvrir et laisser reposer 10 minutes. Façonner en petits pains ou en pain de fantaisie.

Mettre dans des moules graissés, graisser le dessus des pains et laisser lever au double du volume (environ 55 minutes). Cuire les pains à 375 degrés F - 190 C, de 15 à 20 minutes.

L'odeur des petits pains le samedi matin.

!!!
Maman les faisait en ce qu'elle appelait des 3 fesses. Dans un moule à muffins, elle déposait 3 petites boules de pâtes, qu'elle laissait lever une dernière fois avant d'enfourner.

Si c'était possible d'atteindre encore plus le paradis, maman prenait les restes de pâte, elle les roulait en boules, qu'elle enrobait de beurre, et qu'elle roulait ensuite dans un mélange de cassonade et de cannelle. Elle les déposait dans un moule à cheminée, qu'elle avait tapissé de beurre et de cassonade.

Évidemment, on pourrait remplacer la cassonade par du sucre d'érable.

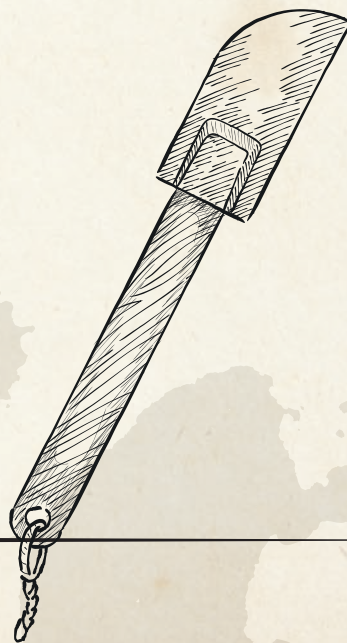




PETITS PAINS DE FANTAISIE

1/2 RECETTE

petits pains fantaisie 1/2 recette
1 sachet de levure
1/2 tasse d'eau tiède
1 cuil à thé de sucre
1/2 tasse de lait
1/8 tasse de beurre
1/4 tasse de sucre
1/2 c à thé sel
3 tasses de farine
1 œuf
soudouder la levure sur l'eau
avec 1 c à thé de sucre tiède
laisser reposer 10 minutes
remuer
faire premier le lait ajouter
beurre le sucre & sel
laisser tiédir ajouter la
farine





POUDING CHÔMEUR

pouding chomeur

2 tasses de farine
3/4 " de sucre
1 1/4 " de lait
1/4 cuil à thé de poudre à pâte
1/4 " à table de gras fondu
1/2 " à table de sel

Sirap

2 tasses de cassonade
2 " d'eau
2 cuil à table de farine
essence au goût

Méluer dans un bol, farine, sucre, poudre à pâte et le sel. Ajouter le gras fondu et le lait.

Déposer la pâte dans un plat contenant le sirap.

Cuire au four à 350 F

30 à 40 minutes



| Maman avec Père Noël
(Daniel le mari de Chantal)

!!!
Ces sucres à la crème ne sont pas ceux d'origine. Maman commençait à avoir de la misère à les brasser, parce que c'est long, et ça prend du bras. Alors, son amie Elmire lui a donné cette recette. C'est surprenant, mais le goût est vraiment semblable. Et maman adorait les faire parce que c'était simple, et à la mixette.



SUCRE À LA CRÈME (ELMIRE)

Sucre à la crème Elmire
1/3 tasse de beurre ou margarine
2 1/2 " " cassonade
2 cuil à table de sirop (Corn Syrup)
1/2 tasse de lait Carnation
1 c à the Vanille
Porter à ébullition diminuer le feu
cuire 4 1/2 à 5 minutes
Retirer du feu avec la minutte
faire rentrer
1 tasse de sucre à glace
déposer le tout dans un plat
9x9. et faire des morceaux
de sucre à la crème





RECETTES EN VRAC

!!!
*Ce sont des recettes pour lesquelles,
maman n'avait rien d'écrit. Mais je l'ai tellement
vu les faire que je les explique ici.*

Crêpes (style pancakes)

Je me demandais pourquoi personne n'a cette recette écrite.

Quand j'ai demandé à Emily, elle m'a répondu que ce qu'elle avait eu comme recette, c'est

- Bin des œufs, bin du beurre

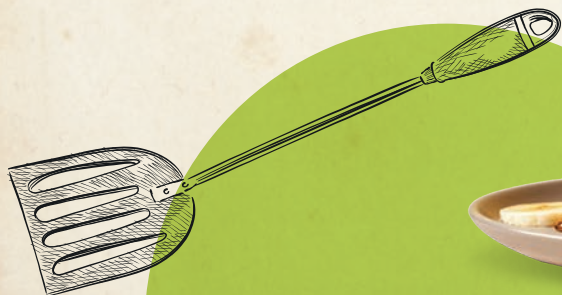
Donc, je me souviens que maman disait 4 œufs, mais je ne connais pas la quantité finale!

- Alors, 4 œufs, de la farine, du lait

Maman préparait le tout d'avance et elle laissait reposer la pâte au frigo avant de cuire.

Et, pour les cuire en format d'environ 4 pouces de diamètre et environ 1 tiers de pouces d'épaisseur, une très généreuse quantité de beurre ou de margarine salé.

La première n'est jamais bonne.



Jambon avec l'os

Maman commençait par faire cuire le jambon, dans l'eau et une bouteille de bière, pratiquement recouvert de liquide.

Ça devait cuire une heure certainement. Maman disait que ça enlevait le trop plein de sel, et en plus, ça le parfumait à la bière.

Ensuite, elle enlevait un peu de couenne s'il y en avait trop, mais elle en laissait quand même environ un quart de pouce.

Puis, elle enduisait la couenne d'un mélange de cassonade et de moutarde sèche. Il lui arrivait de piquer le jambon de clous de girofle quand elle ajoutait la cassonade et la moutarde sèche.

Elle le cuisait au four jusqu'à se qu'il soit doré.

Crème au beurre, pour les gâteaux et les mokas

- Du beurre ou de la magarine salé
- Du sucre en poudre (sucre glace)
- Bien mélanger
- Ajouter un peu de lait évaporé





RECETTES EN VRAC

Dans les recettes en vrac, je ne peux passer à côté de ses soupes.

Celle qu'elle a fait le plus est probablement sa soupe aux légumes.

Elle faisait mijoter des os à soupe, avec parfois un petit morceau de jarret de boeuf ou autre morceau de viande pas cher.

Ensuite, elle mettait des oignons, des carottes, du céleri et une boîte de tomates entières avec leur jus.

Elle coupait les légumes en petits morceaux, tous égaux ou à peu près. C'était un délice, surtout avec ses pains 3 fesses maison.

Autre soupe que maman faisait.

Surtout pour Emily et Alexander, parce qu'ils n'aimaient pas avoir de morceaux de légumes dans leur soupe.

Elle faisait revenir un oignon, ajoutait des légumes, souvent des carottes (ça pouvait être des courges, du brocoli, ou tout ce qui traînait dans son frigo), elle ajoutait une pomme de terre.

Elle assaisonnait (sel, poivre et parfois des herbes). Lorsque les légumes étaient cuits, elle passait le tout au bras mélangeur.

Et voilà!







LE RAGOUT !

!!!
Tellement bon.

Les dernières années qu'elle le faisait, c'était souvent avec des hauts de cuisses de poulet.

- Elle faisait revenir un oignon, ajoutait le poulet (peau enlevée), et le faisait revenir aussi.
- Ensuite, c'est certain qu'elle mettait des carottes en morceaux (la grosseur détermine le temps de cuisson, donc les légumes doivent être de même format), du navet et des pommes de terre. Elle mettait un peu de farine pour singer.
- Elle ajoutait du bouillon, et laissait mijoter.
- Si la sauce était trop claire, elle mettait un peu de beurre manié.
- Elle ajoutait ses poudings (farine et eau), des genres de grands pères, et qui étaient de la farine et de l'eau jusqu'à consistance d'une pâte, un peu comme une pâte à pain collante.
- Elle déposait cette pâte sur le dessus du chaudron et couvrait pour que ça cuise à la vapeur.
- Elle ajoutait les poudings à la fin, et les laissait cuire comme ça, sur le dessus du ragoût.

Trempé dans la sauce, un délice !





CONSEILS PRATIQUES



Je n'ai pas modifié les recettes. Maman a appris à cuisiner avec le livre de la Cuisine Raisonnable, et il n'y avait pas toujours les quantités, ni la chaleur du four, ni le temps de cuisson.

Je disais parfois pour la faire rire, que ses recettes c'était, mets de la farine jusqu'à la consistance correcte, mais pas trop, il faut pas les paqueter quand même. Mets le four chaud et éteins-le lorsque c'est cuit. Tu vas le voir. Mais elle avait quelques années de plus dans la pratique, alors oui, elle cuisinait comme ça.

- Maman utilisait de la graisse dans plusieurs recettes. J'imagine que c'était beaucoup moins cher. Elle a aussi beaucoup utilisé la margarine. Je crois que pour elle, le beurre, tu le mangeais à cru, pas en cuisine.
- Elle utilisait Tenderflake ou Crisco. Pour la pâte à tarte ou à pâté, peut-être plus Tenderflake, et pour les biscuits, Crisco. En tout cas, elle a précisé Crisco sur une recette de biscuits.
- Il est toujours possible de substituer la graisse par du beurre.
- Lorsque la température du four n'est pas spécifiée, c'est 350 degrés Fahrenheit.
- Four chaud, c'est seulement un four préchauffé.
- Pour épaissir ses sauces, maman mettait souvent un peu de farine (singer) (dans son ragout).

Maman a toujours été créative. Je me rappelle ses emportées pièces, elle n'en avait pas beaucoup, alors, elle improvisait. Elle prenait souvent un verre pour les biscuits. Je me souviens du verre, qui était à l'origine le pot de moutarde French je crois avec les enseignes des cartes à jouer. Il a beaucoup servi.

Aussi, lorsqu'elle avait besoin d'un trou à l'intérieur, comme avec ses beignes, elle utilisait un dé à coudre. Chez nous, tout était recyclé!

- Lorsque c'est écrit graisse, c'était à l'époque du Saindoux, Tenderflake, ou graisse Crisco.

Par la suite, maman utilisait la margarine Lactantia ou Becel. Ça pourrait être du beurre.

- Les quantités sont souvent approximatives. Parfois ce sont aussi des guides, on les suit ou on s'en inspire.
- Pour cuire, lorsque ce n'est pas écrit, c'est certain que c'est un four réchauffé à 350 degrés Fahrenheit.

C'était la façon de cuisiner à l'époque.

*Maman avait beaucoup appris de la tante la soeur,
c'est comme ça qu'on l'a toujours nommée.*

Cette tante la soeur cuisinait à l'oeil et au nez parce qu'elle ne savait pas lire. Maman disait qu'elle n'engageait que des filles des Îles de la Madeleine pour travailler dans la cuisine avec elle au couvent, parce qu'elle était gênée.

LEXIQUE

Vernousser: faire toutes sortes de choses dans la maison, cuisiner, faire du ménage, du lavage. Maman disait aussi faire des brogues.

Des Pti-shirt: du plus loin que je me rappelle, maman n'a jamais dit un t-shirt, mais plutôt un pti-shirt. C'est vrai que ce n'est pas grand. Le fait qu'elle avait des acouphènes faisait aussi qu'elle entendait autre chose que ce qu'on disait.

Quand elle voulait écornifler, elle disait qu'elle allait **s'émoigner**. Celui là, je n'ai pas idée de l'origine.

Quand je suis allée aux Îles, j'ai appris qu'ils **hâlaient** les maisons. Ils déménageaient littéralement les maisons sur des fardiers j'imagine. Je me souviens que j'avais dit à Dorise que ce mot existait. Elle m'avait répondu, oui, mais nous, on allait même assister à des **hâlages**. Ils conjuguèrent et s'approprièrent les mots en fait.

Maman disait, **pour faire un change**. Donc pour faire changement.

Tout est en commence. Tout est en chantier en même temps. Ce n'est pas un compliment. Ça voulait dire, finit les choses une à la fois, mais finit!

Faire des extravagances : Lui et ses extravagances. Arrête tes extravagances. En faire trop, exagérer

Quand je regarde la définition, elle l'utilisait correctement, mais pour moi, je trouvais que ça sonnait comme une expression des Îles. En fait, je crois qu'on utilise plutôt l'adjectif extravagant dans le langage courant, pas le nom.

Évidemment, elle et papa disaient **Gaudaime**.
Un juron qui vient probablement de god damned.



Il y avait aussi des palabres, ça se dit aux Îles, mais mamaman l'amenait à un autre niveau. Elle disait que quelqu'un était un palabreux. Donc, il exagère tout, surtout ses exploits.





POSTFACES !

Ce livre a été une aventure truffée de beaux souvenirs, de parfums remémorés. Normal, puisque l'odorat et la mémoire sont intimement liés.

Maman serait contente que ses recettes perdurent, c'était important pour elle, pour qui l'amour passait par le ventre. Et elle avait l'amour facile! Ses succès culinaires occupaient une grande place, un vrai moyen de se réaliser. D'ailleurs, je me souviens qu'elle avait suivi un cours d'anglais, quand elle travaillait chez Players. C'était à la polyvalente Mgr Richard. Elle avait des devoirs, et un consistait à préparer un texte pour se présenter à la classe. Je ne me souviens pas de l'ensemble, mais je me souviens de l'essentiel :

My name is Jeanne, I have 6 children. They say I am a pretty good cook!

Régalez-vous!

Aux lecteurs, proches et amis,

J'ai connu Jeanne à travers mon amie Céline et des anecdotes familiales joyeusement racontées.

J'ai profité d'une manne de barres granolas issues de la production incessante des dimanches après-midi.

Chez moi, on les appelait «les barres à Jeanne» comme dans «je mangerais bien une barre-à-Jeanne». Jamais égalées malgré nos efforts, à mon fiancé et moi, de reproduire cette recette. Ça reste une énigme délicieusement irrésolue.

Il y a un certain temps, Céline m'a offert de créer avec elle un recueil de recettes: celles de Jeanne. Je me sens bien privilégiée d'avoir eu accès à ces trésors de famille tant photographiques que gourmands.

Merci Céline d'avoir un jour cédé à la pression de devenir mon amie.
Et, éventuellement, de m'avoir fait confiance avec ce savoureux projet de recueil.

Ton amie pour toujours,

Su.





!!!
Maman serait contente que
ses recettes perdurent, c'était important pour
elle, pour qui l'amour passait
par le ventre.
