



M^{me} ABITBOL SIMONE

CAHIER DE RECETTES.

ANNÉE 76-77.

Cahier offert par
mon fils aîné
Michel

Lors de son voyage ABITBOL
en 1976 -

P. Lemau

935 5505

Cake au chocolat

- 5 oeufs entiers.
 - 2 verres de sucre.
 - 1 verre de lait.
 - 1 verre d'huile.
 - 2 verres de farine.
 - 2 petites cuillères de levure.
 - 1 petit verre de chocolat - theme
- au four 350°

Cake aux pommes

- 4 oeufs
- 2 tasses de sucre
- 1 " d'huile
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 3 tasses de farine.
- 1 cuillère à table de levure
- 1 " " " de Vanille
- 1 " " " à thé de sel
- 4 tasses de pommes émincées
- Canelli sucre - 1 heure au f. 350°

Coquilles - E. W. Journal.
5 œufs - 1 verre $\frac{1}{2}$ de sucre -
1 verre et quart d'huile.
noix - Couffins d'orange confite.
Cense - (en petits bouts).
reste entier - 2 cuillères de levure
et ce que ça peut de jaune.

Bathe les blancs en neige
verser le sucre en pluie $1 \frac{1}{2}$
ensuite ajouter les jaunes d'œufs.
l'huile une fois bien battu
mettre en forme et la levure
ajouter les fruits - faire des pains.
passer à la fourchette mouillée
et mettre le jaune d'œuf.
sorti du feu les couper et les
passer 5 min. (Fau 350)

Gâteau Russe

Meringue 8 Blanches d'oeufs battu en neige.
avec 1 verre 1/2 de sucre. ajouter
1 cup d'amande grillé et pile
(sous la peau)

Dans 1 tôle mettre du papier blanc
cristallisé.

Verser la moitié du contenu et
l'autre moitié dans 1 autre tôle

mettre au four à 350° environ 15 mts

une fois sort du four

les placer dans 1 plateau à
l'envers pour enlever le meringue

pour faire "mettre", la crème au chocolat

2 jaunes d'oeuf.

Étaler la crème au chocolat

sur la première partie ensuite

placer l'autre meringue et

verser la crème de marron bien

remuée. ajouter la crème chantilly

pour garnir servir bien glacé

(Vinaigre) gâteau au chocolat et au Coko.

7 œufs en neige avec un verre
de sucre.

7 jaunes à part avec un verre de
sucre.

Dans une Casserole mettre 1 paquet
de margarine - 1 verre de Café

1 tablette de chocolat noir de cuisine de
(Gos) :

Verser tout ce mélange sur les jaunes
d'œufs tourner 3 minutes.

1 verre de Coko - plein + 1 verre de
foin avec le sucre

Verser le contenu sur le jaune
ajouter les blancs en neige
remuer doucement.

Petits Rochers au noix et au Colo.

2 Verres de Colo - plein -

2 " - le quart de noix -

1 verre un quart de sucre -

1 cuillère de Vanille

3 jaunes d'oeuf + 1 oeuf entier

Bien mélanger pâte épaisse

Battre les blancs en neige les
incorporer dans la pâte mettre au
four 300° environ 20 minutes -

Beignets facile (Rome)

3 oeufs.

1 verre de lait

1/2 verre de sucre -

1/2 verre d'huile

un peu de levure de bière -

Laisser lever et former les beignets
d'autre part - former un sirop

un verre d'eau, 1 verre de sucre

un demi-citron un peu de miel

après la friture les passer dans ce sirop

Beignets au jus d'orange
2 oeufs - 1 paquet de levure alsacienne
1 verre 1/2 de sucre 1/2 verre d'huile
1 verre de jus d'orange Bien malaxer
le tout. Faire directement passer dans
un sirop de sucre fondu avec le citron.

Cake aux fruits confits
au tiers de paquet de crises.
1 paquet de levure alsacienne.
2 verres de sucre, zeste de citron
1 verre de jus d'orange.

4 verres de farine, fruits confits aux choix
4 oeufs à battre un à un. (1 à 1)
avec le crises en premier. (350°) four

Petite Côte de Nôme ou choux en Beignets

1 Grand verre d'eau dans 1 Casserole
5 Cuillères d'huile.

1 Pincée de sel.

Faire bouillir le tout, ajouter
1 grand verre de farine à mettre
en pleine ébullition, bien mélanger
retirer du feu, laisser un peu
refroidir. ajouter 5 œufs
un à un bien travailler la
pâte bien la pétrir au mixer.

Mettre dans 1 Casserole de l'huile
faire des petits boules à l'aide
d'une cuillère faire frire à feu doux
d'autre part faire un sirop avec
un grand verre d'eau du sucre
les passer après la cuisson

(MAYSE)

Tarte aux pommes

Pâte margarine 75 grs environ

1 œuf entier

1/4 lre verre d'huile

1/4 de verre d'eau

1/4 de sucre

ce que ça fait se fait
battre seulement à la main

Placer sur le moule la pâte
et dessus ranger les tranches de
pommes. Saupoudrer de sucre.
Dans une Casserole d'eau on
margarine 1 botte de sel
avec coupe de beurre 2 œufs
entiers. Chauffer le mélange
battre à la main
Verser sur les pommes et
mettre au feu à 3.50 après
avoir délayé la pâte avec
un peu de Rhum sur le feu
à la géométrie avec le jus de citron

Tarte aux amandes.

Pâte Brisée 1 demi plaque de beurre.
1 oeuf, un tiers de tasse de sucre
1 cuillère à thé de levure.
et de la farine jusqu'à ce ilb meuble plus

5 oeufs, les jaunes à part et les
blancs en neige -

1 demi tasse de sucre, bien mélanger
le sucre ^{avec} les jaunes, ajouter les
amandes (1 tasse) bien remuer
avec la cuillère -

Badigeonner le fond de tarte
cuit au préalable avec 1 cuillère
de confiture d'abricot.

Puis verser la préparation (oeufs
amandes sucre) dessus.

Mettre au four (350°) environ 1
heure. une fois sorti du four
sautonner à l'aide d'un passoire
de sucre glace. (Recette Hilda)

Carte au citron (V. Lorrain)

Pate Brisee: 250 g de farine avec
1/2 paquet de beurre.

1 œuf.

2 cuillères à soupe de sucre.

1 cuillère d'huile 1/4 de paquet
de margarine piquée à la fourchette
cure complètement (350°)

Ingredients: crème au citron.

1 verre d'eau, 1 verre de
maizena avec le zeste de
citron (4 citrons en tout) 5
jaunes d'œuf - bien mélanger
à la cuillère.

Préparation: dans 1 Casserole

1/2 litre d'eau bouillante
bien bouillie 100 g de beurre.

à ajouter. ensuite verser tous les
ingrédients la dessus, tourner et
retourner de feu une fois épaissir

poser tout de suite sur la pâte
après: prendre ~~de~~ Blaves en mélange
avec 2 verres de sucre faire
mousser passer 5 minutes au feu

Gâteaux au noix (Tarte)

Ingredients 4 Oeufs - 125 grs de sucre (au
un verre)

125 grs de farine.

1 verre de noix - un zeste de citron
1 cuillère à café de levure

Procédure : 4 blancs battu en neige.

1 verre de sucre en plume.

Y ajouter les 4 jaunes d'oeuf.

125 grs de farine.

1 verre de noix (chauffer au fond
et moulu un peu grossier).

Zeste de citron 1 cuillère à café

de levure bien mélanger.

Pâte Biscuit le 5^{ème} du paquet de crisco, un oeuf, une
pinçee de sel, une de d'eau avec la

main bien mélanger + 1 mortier de

cuillère à thé de levure. Bien étaler la pâte

perforer avec la fourchette. cuire la pâte 15^{mn}

verser tout le contenu sur la pâte, mettre

au four (350°) laisser refroidir napper de chocolat
menagé - sans poudre de noix de coco

Beignets Facile (Remé)

3 oeufs - 1 verre de lait.

Demi-verre de Sucre.

Demi verre d'huile - un peu levure
de bière.

Laisser lever et former des beignets
un peu de sucre fondu deux
citron + un peu de miel.

Autres Beignets Faciles (Flour)

2 Yaourts naturel.

3 Oeufs - 1 paquet de Vanille

2 cuillères à soupe de Sucre.

350 gms de farine et un paquet
de levure - Faire faire des
petites Boules - saupoudrer de sucre

Pissol au fromage (monnaie)

Pâte:

500 gms de farine.

2 Cuillères à thé de levure

1 Pincée de sel, zeste de citron
un œuf. 14 cuillères à soupe d'eau

175 gms de beurre ou margarine (à la française)

Mélanger la farine avec la levure
ajouter l'œuf, citron, sel ensuite ajouter
l'eau et travailler la pâte verser
le beurre, saupoudrer le tout de farine

Former les petits ronds à l'aide
d'un moule à dents.

100 gms de fromage crème chese

1 cuillère de féoule de maïs.

50 gms de sucre

50 gms d'amande pelée et moulu.

Raisins secs, bien mélanger

puis former le rond, faire frire
passer au sucre glace et à la
Camelle.

Rosace au amandes

2 Douz. de feuilles.

2 verres d'amandes et noix
mélangés passer à la moulinette
à carottes (concassés)
1 verre de sucre.

Canelle clou girofle extrait de fleur d'orange
placer 5 feuilles en forme de
rosace au fond du moule
bien enduire les feuilles d'huile
avec la main.

arroser de fleur d'orange à la
main.

Sarsemer d'amandes et noix à la main
répéter 5 fois refaire la même opération
en finale placer 2 feuilles tout
en haut mettre au four, coufer
et verser au sirop.

Il faut que le gâteau ait une
forme de rosace.

Gâteaux aux dattes

Dans un plat à tarte, mettre la pâte brisée, ne pas passer au four.

D'autres parts prendre 1/2 kg de dattes molles les hacher + une poignée de noix pilées les mélanger avec de la cannelle et des clous de girofle. en faire deux couches.

La première l'étaler sur la pâte ensuite ajouter encore un couche de pâte brisée et encore un couche de dattes + une couche de pâte Couper le gâteau au couteau en forme de losange parsemé de grains d'anis mettre au four 20 minutes à 350° verser un sirop une fois retiré du four

Suite de la Pizze →
boite de coucoute, de tomate, brau
couvrir toute la surface, remettre
au four 5 à dix minutes une fois
sortir saupoudrer d'oregano,
disposer olives et anchois.

on pourrait remplacer les oignons
par une couche de fromage
gruyère.

Miklof.

Pizza - Merjam -

10 personnes

Pâte: 1 œuf, 1 verre d'huile,
1 verre d'eau une pincée
de sel fine blanc
un peu de levure de bière
délayers.

Bien mélanger ajouter de la farine
pour que la pâte devienne dure
ajouter à cela de la mer jaune
jusqu'à obtention de la légèreté
de la pâte.

Laisser reposer 10 minutes, la
plier en quatre saupoudrer de
farine en temps.

Étaler cette pâte sur une toile
la piquer avec la fourchette.

Étaler les légumes blanchis au
prealable + une couche de
tomate, saupoudrer de poudre
d'ail ou ail fraîche.

mettre au four 350°.

Sortie du four, délayers une petite

Gâteaux au fromage (Vivane)

Dans une bassine mettre
5 jaunes d'oeufs
750 g^s ou 3 fromages blancs crème
1 Crème sure (ou)
1 Zeste de citron
1 petit verre de sucre.
Bien mélanger.

Batte les 5 blancs en neige
ajouter 1 cup de sucre.

Coume les menzures.

retirer et incorporer petit à petit
sans le rester.

Enduire le moule.

Couper les ailes en deux. Faire des
Saufarques légèrement sel | paquets
pomme et farine et secouer.
Dans une poêle mettre beaucoup
d'huile chaque trouper les
ailes

square 2

Gâteau aux Fraises (margarine)

Gâteau

$\frac{1}{4}$ de margarine
 $\frac{1}{4}$ d'eau 1 dspt et huile
 $\frac{1}{4}$ de sucre - $\frac{1}{2}$ c. cuiller de levure
 Bien malaxer, épaissir avec la farine que ça prend ne pas la travailler

Étaler sur la tôle avec la main
 mettre au four (350°) (20 minutes)
 Chauffer un demi litre de lait
 une goutte de vanille dans le lait
 Verser dans une casserole 250 g de
 sucre avec 4 jaunes d'œufs
 les mettre sur le feu 5 minutes environ
 les travailler avec le mixeur
 Verser 75 g de farine, fouetter
 un peu, ensuite verser le lait
 dessus. Continuer à malaxer
 jusqu'à ébullition, laisser
 refroidir, ensuite étaler sur
 la pâte crüe au préalable, verser
 la gelée de fraise très

les fraises
 verser la crème et placer
 les fraises mettre à glacer

Solange

cake au miel

2 œufs

$\frac{2}{3}$ de tasse de miel foncé

$\frac{1}{4}$ de tasse d'huile

$\frac{1}{2}$ tasse de café (le mélange
à l'eau chaude)

1 cuillère à thé de levure

$\frac{1}{4}$ " " à thé de soda (Bicarbonate)

2 tasses de farine

1 pincée de sel

$\frac{1}{2}$ cuillère d'épices

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

Cuire four 300° au moins 45^m

ou 1 heure.

Bathe en premier le sucre
et les œufs.

Rose

1 Pint de crème fraîche
2 cuillères de Bicarbonate de soude
laver de côté

Batire le beurre 1/2 livre

1 tasse 1/2 de sucre

2 cuillères de vanille

Bien mélanger

4 tasses de farine

2 cuillères de levure

Batire le tout

ajouter la crème fraîche

Bien lever le moule.

Si tu veux 1 tasse de noix

1/2 tasse de sucre

3 cuillères de cannelle

four 350° 1 heure

Mona. (Viviane Soussau)

- 1 cup de lait bouilli -
1 " - le quart de sucre.
1 Zeste de citron -
50 gms un peu de levure de bière
3 oeufs entiers.
1 paquet de margarine de 200 gms
le tout bien délayé, ajouter
1 kilo de farine. Bien mélanger
et laisser lever 2 fois.
Former des petites boules, mettre un
carré de chocolat dedans enduire
de jaune d'oeuf saupoudrer de
sucre. mettre au four

Recette (Floy).

Cake au Cacao.

5 œufs $\frac{1}{2}$ verre de Cacao.

2 verres de sucre.

$\frac{3}{4}$ de verre d'eau.

1 verre de farine + 1 paquet de
200 gms de margarine (levure
cuisson $\frac{1}{4}$ d'heure).

Dans 1 casserole

1 ^{verre} $\frac{1}{2}$ de sucre.

$\frac{3}{4}$ de verre d'eau.

1 demi verre de cacao.

faire bouillir en ébullition

le retirer du feu, ajouter sur ce

mélange 200 gms de margarine

la casserole refroidir.

Beats les 5 blancs en neige

avec $\frac{1}{2}$ verre de sucre.

ajouter les 5 jaunes sur le mélange

bouilli: retirer de ce mélange

$\frac{3}{4}$ de verre et verser le reste sur

les blancs d'œuf. ajouter la farine

et la levure verser dans 1 moule à

manqué retirer après cuisson faire refroidir
garnir du mélange qui est retiré

mousse au chocolat (Faly Isaac)
200 gms de chocolat noir.
60 Blancs d'oeuf.

Battre les blancs en neige
avec 2 cuillères à café de sucre
dans 1/4 de verre d'eau faire
fondre le chocolat sur le feu
verser sur les blancs en neige
(des oeufs) battre à la spatule
mettre au frigidaire servir frais

Préparation Puding osseu. (Faly)
1 tasse de crème fraîche

1 tasse de lait

Battre le Puding petit à petit
ajouter une cuillère à soupe
de grand maïs, cela donne
une crème pâtissière.

Cake aux fruits confits (Columbiens)

250 grs de beurre -

250 " de Sucre -

6 oeufs -

300 grs de farine - 2 cuillères de levure

150 grs de fruits confits (Roulés dans la
Farine -
mettre en premier dans le moule

Beurre et Sucre

Ensuite ajouter les 6 oeufs -

la farine avec la levure -

Fruits confits - mettre dans le moule long -

Une fois sorti du four -

prendre un peu de Confiture d'abricot

la délayer dans un peu de Rhum

sur feu doux la passer sur le gâteau

verser un petit verre de Rhum dessus

garnir de Cuisse tout le long du gâteau

3 oeufs entiers

Cake au yaourt -

1 pot de yaourt - 2 cuillères à café Levure

1/2 de sucre -

350° 1 heure - le quart

1 pot d'huile

(Violette Israel)

3 pots de farine

Cake aux fruits confits et au Rhum

4 oeufs - 200 grs de Sucre - Four 350°
150 grs de beurre - temps 40 min
300 grs de farine.
1 paquet de levure.

Fruits confits masserés dans du Rhum
ajouter du Rhum dans la pâte (350°)

Cake au chocolat (coco) LOLA

Dans un gd Bol -

2 Cup Farine.

1 Cup $3/4$ de Sucre.

$3/4$ de tasse de coco chocolat en poudre.

1 cuillère à thé de levure $1/4$ cuillère à

$1/2$ " " a thé de Sel. the 1/4 quart de Bicarbonate de Soude -

$3/4$ de tasse d'huile

1 tasse et un quart de lait -

1 cuillère à thé de Vanille 3 oeufs entiers

ne pas battre les oeufs. (350°) 40 min.

Crêpes Suzettes (Frazer's m.)

250 grs de farine.

60 " de sucre.

1 pincée de sel

6 oeufs entiers

1/2 litre de lait (Remuer le tout)

Faire fondre le beurre dans 1

Casseroles (90 grs de beurre)

+ le zeste d'un citron râpé)

mélangez le tout et refaire

la pâte dans un ~~légère~~ tartin

et laisser reposer au moins 1 heure

Faire fondre 50 grs de beurre.

Sauce
Suzette.

1/2 verre de sucre sur le beurre

remuez - pressez une orange

rajouter le zeste d'orange et
de citron - Rajouter au feu de

sucre jusqu'à l'érection d'un

sirop. Pressez les deux oranges

et le demi citron.

Vierge S. gâteaux au chocolat et Coco.

7 œufs les blancs en neige avec 1
verre de Sucre.

7 jaunes à part avec un (1) verre
de Sucre.

Dans 1 Casserole mettre

1 paquet de margarine

1 verre de Café.

1 tablette de 100 g de Chocolat

noir de cuisine. Verser ce mélange

sur les jaunes d'œufs tourner

3 minutes.

1 verre de Coco plein + 1 verre
de farine avec le verre.

Verser le contenu sur le jaune.

et ajouter les blancs en neige

remuer doucement.

Tarte au Colo. (Jaquette P.)

4 œufs les Blancs en neige
avec 7 cuillères à soupe de sucre
avec 1 cup de Colo en flûte.

Pâte:

avec les 4 jaunes, 4 cuillères à soupe
d'huile, 4 cuillères de sucre.

2 cuillères (petites) de levure 5 ou 6
cuillères de farine bien mélangées
mettre la pâte dans un moule de Pirex
de préférence. La dégreaser de
Confiture d'abricot. Verser la
meringue mettre au four à 300°
3 quart d'heure.

Pâte 250 g de farine 100 g
de maïgane + 2 cuillères
d'huile 2 de sucre
pincee Sel et entier œuf

3 Blancs d'œuf Battus avec
1 verre de sucre rajouter les 3
Jaunes avec la meringue
2 verres de coco

Merisques - Recette Journal.

Préparation: 25 minutes.

Cuisson 45 " " "

Fait 44 merisques environ

8 Blancs d'œufs.

500 grs de Sucre.

50 " de Farine.

1 paquet de Sucre Vanillé
Sucre glace.

Battez les Blancs en neige
une fois montés ajoutez petit à petit
200 grs de Sucre. Remoulez toujours
en continuant à battre.

Lorsque les blancs sont très
fermes. ajoutez le reste du sucre
avec la Farine et le sucre vanillé
à l'aide d'une spatule en soulevant
la masse. Beurrez et farinez la tôle
du four, à la poche à douille de
12 à 16 déposez des tas allongés
Saufondrez abondamment de Sucre glace

Suite des meninges (A la chaleur il va glacer la croûte
des meninges de petites perles.
mettez aussitôt au four chauffé
à 150° (3 au thermostat)

laissez le pur un peu cuire
mais ne l'ouvrez pas avant 30^{min}
couvrez d'un papier de soie si la
couleur foncé.

Lorsque les meninges sont cuites
détachez les et retournez les avec
précaution pour qu'ils sechent
3 ou 4 heures à douce température.

Banane flambée

Dans une poêle mettez du sucre
à caraméliser. ($125-30$)
ajoutez un peu de beurre.
ble la Tia Maria + 10 minutes
2 jus de citron + les 4 jaunes
flambés ajoutez les bananes
coupées en morceaux.

Dans un plat de service glacer 4 boules
de glace, ajoutez les langues caramélisées
au tour du plat ajoutez des rondelles dorées
par garnir

Suite de la Pastilla.

mélanger le tout et placer dans
une tôle sur la feuille de
brûle. passer au four 350° et
servir chaud saupoudrer de
sucre glace et cannelle.

Qashla.

2 Kilos oignon.

1 Gros poulet

un peu de Raisin sec

1 verre d'huile.

Safran, sucre, noix de muscade

Camelle, œufs, amandes

Couper les oignons en la melle.
dans un verre d'huile verser l'oignon
safran poulet, sel, poivre, camelle
et sucre laisser cuire sur feu doux
environ 1 heure.

Retirer le poulet et le déchirer
en petits bouts.

mettre l'oignon déjà revenu dans
une passoire puis dans cette
huile laisser par l'oignon
mettre 6 ou huit œufs en faire
une omelette jusqu'à absorption
du jus, éplucher les amandes
les faire faire et les couvrir

Poulet au Gingembre (Mère)
Couper en morceaux le poulet
l'enduire entièrement de gingembre
le faire rôtir au feu dans
1 poêle avec margarine et
huile (Sanctoucia)
Saler poivre. Couper un
oignon fin carotte une
ou deux de céleri couper
des lés faire rôtir à
leur tour
après 6 minutes ajouter une
cuillère à soupe de féculé
de maïs faire revenir bien
verser une tasse de bouillon
de poulet (Chicken mixte soup)
1/2 tasse de vin blanc
passer au feu après avoir réduit
sauce l'épaisse (20 minutes au
feu 350° -

Pain de Gênes
Faire fondre 100 grs de Beurre
ajouter 200 " de sucre et
travailler et mélanger en y ajoutant
1 à 3 jaunes d'œuf
ajouter 100 gr d'amandes
en poudre non émondées
1 petite verre de la liqueur Kirsch
et 80 gr de farine peu par peu
et en remuant les 3 blancs
battus en neige et en ajoutant
de la crème de pain 300 :

Gâteaux Coco -

3 verres à thé Coco -
3 jaunes d'œuf + 1 œuf entier
1 verre de sucre glace
1 pincel de levure
ou zeste de citron

Faire des boules enrobées
de sucre glace mettre au four

Gâteau aux noix. S.P.

1 œuf

Ingredients 2 cups de sucre. 1 cup. - le sucre
de farine. 1/2 cup de noix
pas trop fin.
1 demi cuillère à café de sel.
" " de cannelle. 1 Soufflé
Clou de girofle un peu de vanille
5 cuillères à soupe d'eau

Travaillez les Blancs en neige
et les jaunes avec le sucre.
mélangez le tout. ajoutez l'eau
+ la farine + les ingrédients les noix
quand le moule de ~~orange~~ ^{orange} est
350° - 1 heure - le fruit au four
Démoulez le gâteau, le couper en 2
tranches de grand moulin, mettre
la confiture d'orange. Couvrir de
l'autre moitié arrosée du jus
de jus d'orange
ajoutez un peu de concentré
d'orange pour eau parfumée de
morceaux de noix concentrés sucre
glace et un peu de cannelle.

V. Pithas

Biscuits aux noix ou Rhubarbe

2 œufs entiers

2 verres de noix Hachés

2 verres 1/2 de farine

1 paquet de levure albaine

1 cuillerée de Vanille

4 cuillères de margarine

1/2 verre de sucre

Faire des petits biscuits des croûtes

de sucre glace

Rosquillas

Beard

3 œufs

3 cuillères de sucre

3 " " d'huile

1 cuillerée de levure

1/2 verre de cacao

1 verre de farine

1/2 verre de sucre et miel

1/2 verre de sucre et miel

1/2 verre de sucre et miel

Pain aux Bananes.

Ingrédients.

$\frac{1}{4}$ de paquet de margarine lactée
1 tasse de sucre.

2 oeufs.

$\frac{1}{4}$ de tasse de lait

1 cuillère à thé de soda

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

$\frac{1}{2}$ de tasse de levure

2 ou 3 bananes bien mûres

Méthode:

Batire la margarine avec le sucre
en crème - ajouter les oeufs
mettre le soda dans le lait

ajouter aux oeufs.

Écraser les bananes

ajouter au mélange et bien
faire finir avec la farine

Quand le moule est prêt à
350° plus le pain

nougatine - A la lettre S
3 verres d'amandes fleuries
1 verre de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de vanille
mettre au feu doux et remuer
sans arrêt jusqu'à ce que
l'huile et que le sucre soit
bien fondus.

mettre sur plaque huilée
forme des petits qu'on pose
égalemeut sur une toile humide
au réfrigérateur et flocer à
service.

Crème au Moka

1/2 verre de café Nescafé sucre
laisser refroidir.

150g Beurre le battre peu à peu
en ajoutant délicatement le café.
Après ce mélange enlever pres 3 jaunes
un par un - 2 balles sur la garniture
mettre à franchi dans le
réfrigérateur.

A la lettre D de la recette

Rhiz aux noix.

1 lb^{te} de margarine S. Sel Fleichau
1 cup de sucre.
1 cuillerie a soupe de vanille
1 verre de noix et un verre de
Laurie -

Maddemo (Vinaigre)

- 2 pots de yaourt, ent (nature ou Vanille)
 - ~~4 oeufs~~
 - 2 pots de Sucre
 - 2 pots d'huile
 - 4 oeufs entiers
 - 1 Cuillère à Soupe de levure
 - 3 zestes Citron et pamplemousse
 - 4 petits pots de farine
- Bien mélanger à la cuillère
mettre dans des moules en papier
saupoudrer de Sucre saupoudré
mettre au four 325 ° 1/4 d'heure

Procurer Champagne
2 oeufs entiers
6 jaunes d'oeufs
1 verre de rhum
1 cuillerée à soupe de Mayonnaise
1 verre et un quart de Sucre
2 Maizena ou fécule
3 petits cuillères à soupe de Ceboue
Battre les oeufs avec le sucre
+ un citron. Raper et le jus
d'une mortier - mélanger le
tout à la main fait le fer
et les faire assez le fer
Prouiller avec le sucre et
affaître

Cake. Pasta (V.)

8 Blancs en neige bien battus -
ajoutés 250 grs de Sucre deux verres
d'huile + deux verres d'eau ou alcool
~~300~~ + 8 jaunes les mettre après ^{de sucre}
350 grs de farine, 2 cuillères de levure
Bien mélanger. Bien graisser
enfourner 350? heure - le quart

Gâteau aux pommes S W.

4 cups de pommes tranchées -
4 œufs entiers -

1 tasse de sucre.

1 verre d'huile

2 tasses de farine + 2 c. à thé levure

Dans un bol allant au four

Étaler les matières de la pâte

placer les pommes coupées en

tranche sur tout le bord.

mettre 2 cuillères de cannelle

+ 2 " " confiture dans

chaque coin (une par coin)

à pointer la dessus l'autre pâte

350° = 1 heure au four

mettre pulgros noir & feu Flotif.

Macarons aux noix

2 verres d'auvent
1 " " de sucre
3 oeufs 2 jaunes + 1 Blanc
en neige
1 verre de noix
gingembre clou de girofle cardamome
un peu de Rhum facultatif
faire de petites boules faire
au sucre glace