

№ 616 -

# Quelques délicieuses Recettes aux Corinthes



**Comptoir Central du Raisin de Corinthe**  
38, Montagne-aux-Herbes-Potagères • Bruxelles

## Valeur nutritive des Corinthes

Plusieurs analyses chimiques ont établi la grande valeur nutritive du raisin de Corinthe. Les raisins de Corinthe contiennent 65 à 70 % de sucre, dont la plus grande partie se présente sous forme du précieux sucre de raisin, de l'albumine et des acides et des sels de fruit en quantités relativement importantes. Les matières si essentielles pour la vie, vitamines A et B, font également partie du raisin de Corinthe, suivant les dernières recherches. Le raisin de Corinthe peut donc être désigné comme le meilleur fruit méridional et comme aliment précieux et délectable. Pour se convaincre de sa valeur exceptionnellement élevée, comparons-le à quelques autres aliments très appréciés.

Chaque kilogramme contient des quantités de calories utiles (calories pures).

### FRUITS FRAIS :

Fraises 433; Pommes 570; Bananes 800.

### LEGUMES :

Epinards 107; Choux blancs 151; Carottes 325.

CORINTHES : 3023.

### FRUITS SECS :

Prunes 2155; Figues 2568; Raisins secs 2668.

### LEGUMES SECS :

Haricots 2431; Pois 2157; Lentilles 2629.

Par sa saveur et son fin arôme, le raisin de Corinthe est particulièrement approprié pour la préparation de pâtisserie, Puddings et crèmes.

A l'état cru, le raisin de Corinthe fortifie et facilite la digestion.

En parcourant ce petit livre de recettes, chaque ménagère trouvera ce qu'il faut pour sa cuisine.



### CAKE A LA MINUTE.

Ce cake, de préparation facile, se conserve durant quelques jours.

¼ de sucre en poudre; ¼ de farine; ¼ de beurre;  
¼ de raisins de Corinthe trempés la veille dans du  
rhum; 1 cuillerée à café de levure; 2 œufs.

1° Battre le sucre et le beurre fondu, ajouter la farine en pluie en battant toujours, ajouter les œufs, ajouter la levure.

2° Beurrer une bande de papier, en tapisser le moule.

3° Ajouter les raisins à la pâte avant de la verser dans le moule et enfourner à feu doux.

### POUR LE THE.

Voici une recette facile à réussir et d'un prix de revient abordable.

*Proportions* : 250 gr. sucre en poudre, 4 œufs;  
250 gr. raisins de Corinthe; 150 gr. beurre; 450 gr.  
farine; 2 gr. levure anglaise; 1 cuillerée à soupe de  
rhum.

*Préparations* : 1° Mettre le sucre dans le mortier ou un saladier, y casser successivement les œufs tout en travaillant la préparation avec une cuillère de bois. Au bout de 12 à 15 minutes, on obtient une pâte blanche et filante, formant le ruban. Au repos, de grosses bulles se forment.

2° Ne pas cesser de tourner la masse et incorporer la moitié de la farine, la moitié du beurre réduit en crème, le reste du beurre, et les raisins de Corinthe nettoyés et macérés dans le rhum.

Ceci prend environ 15 minutes. On obtient une pâte semi-ferme. Ajouter alors une petite pincée de levure alsacienne ou anglaise.

3° Beurrer les tourtières et disposer avec deux cuillerées à café de petits tas de pâte de la grosseur d'une noix.

4° Mettre à four assez chaud. La cuisson demande 10 à 12 minutes. Si le four est seulement tiède, la pâte s'étale et l'on obtient un gâteau plat beaucoup moins moelleux. Ces gâteaux se conservent facilement deux mois. Les proportions données fournissent de 950 à 980 gr. de petits gâteaux.

#### PUDDING AUX RAISINS ET AUX FIGUES.

*Pour 15 personnes* : lait 1 litre; pain rassis 300 gr.; raisins de Corinthe 150 gr.; figues 250 gr.; fruits confits 60 gr.; rhum 0 dl. 5 à 1 dl.; beurre 30 gr.; sucre 125 gr.; 2 ou 4 œufs, sel; quatre épices; muscade râpée, zeste de citron.

*Préparation* : 1° Préparer le lait tiède, sucré, parfumé avec le zeste de citron, sel, épices, beurre.

2° Y faire tremper du pain dur ou de la mie de pain séchée au four. L'écraser à la fourchette pour former pâte.

3° Lorsque l'on a obtenu une bouillie épaisse, ajouter raisins de Corinthe, figues, fruits confits, rhum et œufs.

4° Beurrer un plat creux en terre, saupoudrer de chapelure, verser la préparation sur une épaisseur de 5 à 6 centimètres et mettre au four 1 heure environ.

5° Laisser refroidir et servir dans ce même plat.

*Remarque.* — La bouillie enrichie de 2 œufs supplémentaires peut être versée dans un moule caramélisé. Cuire au four et au bain-marie 1 h. ½ à 2 heures selon la taille du moule. Laisser refroidir avant de démouler.

On peut corser la préparation d'une sauce ou d'une crème au rhum.

#### PUDDING AUX RAISINS ET AUX NOIX.

En substituant 250 gr. de noix émondées aux 250 gr. de figues, on obtient une variante très agréable donnant au repas une grande partie des albuminoïdes nécessaires.

### PUDDING AU PAIN.

Coupez 10 petits pains rassis en dés et trempez-les dans du lait. Ajoutez-y un quart de beurre ou de margarine, 4 œufs,  $\frac{1}{8}$  d'amandes,  $\frac{1}{2}$  livre de raisins de Corinthe. Ajoutez un peu d'écorce de citron râpé et pressez-y encore un peu de jus, suivant le goût. Pour terminer une pincée de sel et trois cuillerées à bouche de farine. Ensuite beurrez un moule creux, remplissez-le de la pâte et faites cuire au bain-marie pendant une heure et demie à deux heures. Servi à la sauce aux fruits, ce pudding constitue un mets excellent et nourrissant.

### PUDDING AU RIZ ET AUX RAISINS DE CORINTHE.

3 cuillerées à bouche de riz; 2 cuillerées à bouche de sucre; 1 litre de lait; 4 cuillerées à bouche de raisins de Corinthe; Zeste râpé et jus d'un citron;  $\frac{1}{2}$  cuillerée à café de sel.

Mettez le riz, le lait, le sucre, et le sel dans une casserole et faites bouillir lentement en tournant de temps en temps. Une  $\frac{1}{2}$  heure avant de servir, en tournant, ajoutez les raisins de Corinthe et le zeste de citron. Le pudding aura ainsi un goût particulièrement délicieux.

### PUDDING HOLLANDAIS.

3 cuillerées à bouche de riz; 3 cuillerées à bouche de raisins de Corinthe; 1-1  $\frac{1}{2}$  cuillerées à bouche d'angélique; 1  $\frac{1}{2}$  litre de lait; 2 cuillerées à bouche de sucre; 2 cuillerées à bouche de beurre ou de margarine;  $\frac{1}{4}$  de cuillerée à café de noix de muscade râpée; 1 œuf; 1 pincée de sel.

Lavez bien le riz, mettez-le avec le lait dans un pot et faites bouillir jusqu'à ce que le riz ait absorbé le lait. Entre-temps, hachez le suif et l'angélique et mélangez les avec le sucre et les raisins de Corinthe. Versez la pâte dans un moule bien beurré et faites cuire au four à température modérée pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure.

### PUDDING DE CAMPAGNE.

3 cuillerées à bouche de beurre ou de margarine;  
4 cuillerées à bouche de sucre;  $\frac{1}{2}$  livre de farine et  
une cuillerée à bouche de Maïzena;  $\frac{1}{4}$  de litre de  
lait; 4 cuillerées à café de levure anglaise; 1 pincée  
de sel; 1 œuf; 4 cuillerées à bouche de raisins de  
Corinthe; zeste d'un citron.

Battez en mousse le beurre et le sucre, battez l'œuf en  
neige et ajoutez le lait. Ensuite tournez la farine, l'œuf et  
le lait doucement et à fond ensemble avec le beurre et  
le sucre et ajoutez la levure anglaise avec la dernière cuil-  
lerée de farine. Ajoutez ensuite les raisins de Corinthe et  
le zeste de citron et brassez bien le tout, mettez le ensuite  
dans un moule bien beurré et faites cuire au four modéré  
pendant 30 à 40 minutes. Servez le pudding avec la  
compotte de pommes.

### PUDDING DE DIPLOMATES.

4 cuillerées à bouche de pain coupé en dés; 2  $\frac{1}{2}$   
tasses de lait; 4 cuillerées à bouche de raisins de  
Corinthe; 2 cuillerées à bouche d'angélique haché;  
1 cuillerée à bouche de beurre ou de margarine;  
2 œufs; 2 cuillerées à bouche de sucre; 1 pincée  
de sel; de la vanille; 2 cuillerées à bouche d'amandes  
hachées; 2 cuillerées à bouche de maïzena.

Chauffez le lait en y faisant fondre le beurre. Ajoutez les  
raisins de Corinthe, les amandes hachées et l'angélique,  
et versez le tout sur les dés de pain pour qu'ils trempent  
dans le liquide. Entre-temps battez les œufs, ajoutez le  
sucre, le maïzena, le sel et la vanille et ajoutez le tout à  
la masse de pain trempée. Versez ensuite dans un moule  
beurré et faites cuire au four modéré jusqu'au raidisse-  
ment du mélange. Servez le pudding à la sauce de vanille  
ou aux cerises.

**PUDDING AUX CORINTHES ET A LA NOIX DE COCO.**

¼ de litre de lait; 1 ½ cuillerée à bouche de maïzena; 2 jaunes d'œufs; 2 cuillerées à bouche de sucre; 6 cuillerées à bouche de raisins de Corinthe; 4 cuillerées à bouche de noix de coco râpée; 1 pincée de sel.

Délayez le maïzena dans un peu de lait. Chauffez le restant du lait avec le sucre. Ajoutez-y la pâte délayée et faites bouillir pendant trois minutes en tournant. Enlevez du feu, ajoutez lentement le jaune d'œuf délayé, ensuite la noix de coco râpée et les raisins de Corinthe. Parfumez avec un peu de vanille et versez dans un plat pas très profond. Battez le blanc en neige, ajoutez un peu de sucre et recouvrez-en le pudding. Ensuite faites dorer au four. Saupoudrez d'un peu de noix de coco râpée et servez chaud ou froid.

**PUDDING AU RIZ.**

3 cuillerées à bouche de riz; 2 cuillerées à bouche de sucre; 1 litre de lait; 4 cuillerées à bouche de corinthes; écorce râpée et jus d'un citron; ½ cuillerée à thé de sel.

On met le riz, le lait et le sucre — ainsi que le sel — dans un moule et on laisse cuire lentement au four, en retournant le tout de temps en temps. Une demi-heure avant de servir, on y mélange les corinthes et l'écorce de citron. Ceci donne au pudding un goût extra.

**PUDDING AUX POMMES.**

1 ½ livre de pommes; 2 œufs; 1 tasse de lait; 6 cuillerées à bouche de corinthes; 1 cuillerée à bouche de sucre.

On fait cuire les pommes et les corinthes en marmelade et on les met dans un moule à pâtés. On mélange le jaune d'œufs avec le lait, on le sucre et on le verse sur les pommes. Ensuite on le met au feu. Alors, on bat le blanc d'œufs pour en obtenir une crème fouettée épaisse

et on ajoute du sucre; on en saupoudre le gâteau et on le place dans le four pour qu'il brunisse.

#### GATEAUX DE PAQUES.

2 cuillerées de maïzena; 1 cuillerée à café de levure anglaise; 8 cuillerées de farine; 3 cuillerées de beurre ou de margarine; 4 cuillerées de sucre; 4 cuillerées de raisins de Corinthe; 1 œuf; 1 zeste râpé de  $\frac{1}{2}$  citron.

Battez en mousse le beurre et le sucre, ajoutez l'œuf, ensuite la farine, les raisins de Corinthe et le zeste de citron. Si la pâte est trop compacte, ajoutez un peu de lait. Sur une tôle saupoudrée de farine, roulez la pâte sur une épaisseur de  $\frac{1}{8}$  cm., coupez en petites rondelles et faites cuire 10 minutes au four modéré sur une tôle graissée.

#### PETITS GATEAUX AUX AMANDES.

3 cuillerées de pommes hachées; 3 cuillerées de raisins de Corinthe; 3 cuillerées de riz en poudre; 2 cuillerées d'amandes hachées; 3 cuillerées de sucre; huile d'amandes selon le goût; 1 œuf.

Cuire les pommes en compote. Ajoutez le sucre, l'œuf, le riz en poudre, les amandes hachées, les raisins de Corinthe et l'huile d'amandes; mélanger bien le tout. Remplir ensuite des petits moules après avoir mis au fond un peu de compote de fruits ou de la confiture et cuire au four modéré pendant 7 à 8 minutes.

#### BEIGNETS DE YORKSHIRE.

$\frac{1}{2}$  livre de farine; 3 cuillerées de sucre, de la graisse à frire chaude; 6 cuillerées de raisins de Corinthe; 1 œuf;  $\frac{1}{4}$  cuillerée à café de sel; un peu de lait; 2 cuillerées de saindoux.

Mélangez la farine et le sel, en ajoutant le saindoux, le sucre, les raisins de Corinthe et l'angélique finement hachée de manière à former une pâte compacte avec l'œuf battu et le lait, roulez et coupez en tranches. Mettez du



saindoux dans la poêle et quand celui-ci est chaud (mais pas encore bouillant) faites frire les petits gâteaux par 5 à 6.

#### CREME AUX POMMES ET AUX RAISINS DE CORINTHE.

1 livre de pommes à cuire; le jus d'un  $\frac{1}{2}$  citron; 3 cuillerées de sucre; 1 tasse de crème fouettée; 5 cuillerées de raisins de Corinthe.

Epluchez, dénoyautez et coupez les pommes en quarts, mettez les dans un pot avec sucre, jus de citron et 2 cuillerées d'eau froide, faites cuire en compote. Ensuite brassez le mélange à fond et remplissez dans des verres. Enfin, ajoutez de la crème fouettée, mélangée avec 5 cuillerées de raisins de Corinthe.

#### CROQUETTES AUX RAISINS.

150 gr. de farine; 125 gr. de beurre ou de tip; 125 gr. de raisins de Corinthe; 250 gr. de sucre en poudre; 2 œufs entiers; 1 jaune; 1 cuillerée à bouche de lait;  $\frac{1}{2}$  cuillerée à bouche de zeste de citron finement haché.

1° Dans un récipient, travailler le sucre, les œufs et le jaune pendant quelques minutes.

2° Ajouter petit à petit la farine, puis le beurre fondu, le lait et les raisins de Corinthe soigneusement épluchés.

Travailler encore 10 minutes en incorporant le citron haché.

3° Beurrer une tôle ayant de légers rebords, puis bien la fariner; y étaler la pâte en une couche de 2 centimètres d'épaisseur environ.

4° Mettre cuire à four chaud pendant un quart d'heure à 20 minutes (que la pâte soit bien « dorée » dessus et dessous.

Retirer la plaque du four. Découper la pâte avec un emporte-pièce (comme une pièce de 5 francs) ou un verre à bordeaux, et dresser sur une assiette.

Ces croquettes se conservent très longtemps dans une boîte en fer blanc.

CRÈME EXQUISE.

½ litre de lait; 2 œufs; 40 gr. de sucre; 60 gr. de biscuits à la cuiller; 50 gr. de raisins de Corinthe trempés au kirsch, ½ verre de kirsch.

1° Faire une crème anglaise avec le lait et les œufs entiers.

2° Imbiber les biscuits de kirsch et les ajouter à la crème. Passer le tout au tamis, puis ajouter les raisins de Corinthe.

3° Verser l'appareil dans un moule à charlotte beurré et le faire prendre soit au four, soit au bain-marie.

4° Le démouler sur un plat, et napper d'une fine marmelade d'abricots délayés avec un peu de kirsch.



### PUDDING PRIMA.

On cuit 1 livre de pommes en pâte; on y mélange par-ci par-là  $\frac{1}{4}$  livre de beurre; 6 cuillerées à bouche de sucre fin pour obtenir de la crème, on ajoute 2 jaunes d'œufs,  $\frac{1}{4}$  livre de corinthes, et on mélange 100 gr. de Maïzena,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de canelle, 1 cuillère à soupe de cerises confites et hachées.

Alors on ajoute les pommes et pour finir, le blanc d'œufs bien battu et on verse le tout dans un moule à pudding bien beurré et on laisse cuire pour 2  $\frac{1}{2}$  heures.

### LE MENDIANT.

250 gr. de pain sec; un bon  $\frac{1}{2}$  litre de lait; 50 gr. de sucre; 500 gr. de cerises noires, de prunes ou de pommes; 60 gr. de raisin de Corinthe; 2 œufs; un parfum.

1° Emitter le pain et le faire tremper dans le lait sucré et parfumé, pendant qu'on dénoyaute les cerises ou les prunes ou bien qu'on émince les pommes et que l'on trie et lave les raisins de Corinthe.

2° Bien écraser le pain trempé, ajouter les raisins, les jaunes d'œufs, enfin les blancs battus en neige ferme et lisse. Mélanger le tout.

3° Beurrer un plat allant au four, y verser la moitié de la préparation n° 2, bien l'égaliser dans le plat et disposer les fruits à sa surface. Recouvrir le tout avec le restant de la préparation n° 2.

4° Disposer à la surface du plat en petites parcelles, le beurre qui reste et enfourner la préparation dans le four de 20 à 30 minutes.

### CREPES AUX RAISINS DE CORINTHE.

Faire une pâte liquide avec une livre de farine, 3 œufs, et une pincée de sel, mélanger peu à peu avec du lait. Ajoutez une  $\frac{1}{2}$  livre de raisins de Corinthe après les avoir trempés pendant 10 minutes à l'eau tiède. Frire doucement les gâteaux au beurre dans une poêle grande.

**BEIGNETS AUX CORINTHES.**

10 grosses pommes de terre crues; 1 livre de farine;  $\frac{1}{4}$  de litre de lait; 4 œufs; 3 bonnes cuillerées à bouche de sucre; 100 gr. de raisins de Corinthe; 1 paquet de levure anglaise.

Râper les pommes de terre et jeter l'eau qui en sort. Ajouter peu à peu les œufs, le sucre, le lait, les raisins de Corinthe et enfin la farine après y avoir mélangé la levure anglaise. Formez des petits gâteaux de la pâte et faites les dorer dans la friture bouillante. Servir chaud avec de la compote de pommes.

**GATEAUX « LIVRE ».**

$\frac{1}{2}$  livre de beurre;  $\frac{1}{2}$  livre de sucre;  $\frac{1}{2}$  livre succade;  $\frac{1}{2}$  livre d'œufs; 10 cuillerées à bouche de farine;  $\frac{3}{4}$  livre corinthes;  $\frac{1}{4}$  livre de cerises confites; 1 pincée de canelle; 2 cuillerées à bouche d'amandes hachées.

Battre le beurre et le sucre pour en obtenir une crème épaisse. On y met alors les œufs un à un; on mélange la farine, les amandes hachées et les corinthes. On cuit au four (la pâte) à une température moyenne, pendant 2 h.  $\frac{1}{2}$  à 3 heures.

**CROISSANTS CHAUDS AUX CORINTHES.**

2 cuillères à bouche de pâte de levure; 4 cuillerées à bouche de beurre ou de margarine; 1 livre de farine; 4 cuillères à bouche corinthes; 4 cuillerées à bouche de sucre;  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de sel; 1 œuf; 1 tasse de lait; 1 cuillerée à thé de canelle; 1 cuillerée à thé de muscate.

Il faut bien mesurer les produits qui entrent dans cette composition. Fraiser la farine avec le beurre et ajouter les corinthes; ensuite, du sel, de la pâte de levure, des épices et le lait avec l'œuf battu; on bat le tout avec la farine pour en obtenir une pâte assez compacte. On roule cette pâte en petites boules sur lesquelles on fait une

petite croix; on les enduit alors de lait ou d'œufs et on saupoudre d'un peu de sucre. Le tout est à cuire au four — par bonne température — pendant 15 minutes et à laisser refroidir sur une plaque grillée.

#### GATEAU AUX RAISINS DE CORINTHE.

Farine 250 gr.; Sucre en poudre 250 gr.; beurre 125 gr.; jaunes d'œufs 5; Raisins de Corinthe 250 gr.; Amandes hachées 60 gr.; sel 3 gr.

Fraiser la farine avec le beurre et les jaunes d'œufs. Ajouter petit à petit le sucre et le sel. Dans cette pâte compacte, on incorpore les raisins et les amandes.

Fraiser la pâte en ajoutant au besoin de la farine, jusqu'à l'obtention d'une masse que l'on peut abaisser au rouleau. Abaisser à 1 ½ centimètre d'épaisseur. Poser sur tôle beurrée. Cuire une ½ heure, en four vif.

#### PETITS FOURS AUX RAISINS DE CORINTHE.

Raisins de Corinthe 300 gr.; amandes hachées 150 gr.; amandes entières 80 gr.; sucre en poudre 300 gr.; jaune d'œufs 6; blancs en neige 6.

Battre le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une crème blanchâtre. Ajouter les raisins lavés et les amandes. Manier le tout à la cuillère. Incorporer les blancs en neige. La pâte obtenue est semi-fluide.

Garnir à moitié des petits moules beurrés. Cuire à four vif.

#### GATEAUX EXQUIS AUX RAISINS DE CORINTHE.

Farine 100 gr.; sucre en poudre 300 gr.; œufs entiers 5; raisins corinthe 300 gr.; amandes hachées 150 gr.; sel 3 gr.

Broyer le sucre avec la farine et les œufs. Ajouter le sel. Incorporer les raisins lavés et les amandes. Couler la pâte sur une épaisseur de 2 centimètres dans un moule beurré dont le fond a été garni avec les plaques de pain azyme. Cuire à four vif, vingt minutes environ.

### GATEAUX AUX POMMES.

200 gr. de marrons; 50 gr. de sucre; 1 verre de lait; 60 gr. de raisins de Corinthe; 8 ou 10 belles pommes reinettes; 60 gr. de beurre; 1 petit pot de crème.

1° Préparer une purée de marrons avec les marrons, le sucre, un peu de lait, un bon morceau de beurre; lui incorporer les raisins trempés dans du bon kirsch depuis la veille.

2° Peler et vider les reinettes, les remplir de la purée préparée plus haut, les ranger sur un plat beurré et les surmonter chacune d'un flocon de beurre. Les napper d'un peu de crème, les saupoudrer de sucre et les enfourner 30 minutes.

Se déguste avec plaisir.

### GATEAU SUEDOIS AUX RAISINS.

200 gr. de beurre; 200 gr. de sucre en poudre; 200 gr. d'œufs (4 ou 5); 200 gr. de farine; 200 gr. de raisins de Corinthe; 1 moule beurré et chapeluré.

1° Mélanger le beurre et le sucre, puis ajouter alternativement un œuf ou 2 cuillerées de farine;

2° Laver les raisins, les essuyer, les saupoudrer de farine, les ajouter à la pâte.

3° Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les ajouter à la pâte.

4° Verser le tout dans le moule et enfourner 30 à 40 minutes.

### GATEAUX DE RIZ AUX RAISINS DE CORINTHE.

*Proportions* : riz 20 à 25 gr. par personne, lait, sucre 150 gr.; beurre 40 gr. (pour 200 de riz), œufs 4; vanille; 50 gr. sucre cristallisé pour le caramel, raisins 100 gr.

*Préparations* : 1° Laver le riz jusqu'à ce que l'eau s'é-

coule parfaitement limpide. Ce lavage répété a pour but de débarrasser le riz de l'amidon de riz qui enrobe chaque grain après le glaçage.

2° Couvrir d'eau chaude. Quand le riz commence à gonfler et a absorbé cette eau, ajouter petit à petit du lait chaud, sucré et vanillé.

3° Quand le riz est cuit et tout le lait absorbé, ajouter le beurre frais, les œufs battus en omelette et les raisins macérés dans un peu de rhum.

Pendant la cuisson ne *jamais remuer*. La cuticule du grain de riz se brise et l'on obtient une masse collante peu appétissante. Au contraire remuer rapidement au moment où l'on incorpore les œufs.

4° Pendant la cuisson du riz enduire de caramel un moule à charlotte, y verser le riz et faire prendre au bain-marie et au four. Quand la pointe du couteau enfoncée dans le gâteau sort sèche, il est cuit. Démouler froid sur un plat creux.

#### PAIN DE RIZ A L'ORANGE.

*Préparation nourrissante et de digestion facile :*

*Le riz.* — 1 litre de lait; 125 gr. de riz Caroline; 60 gr. de raisins de Corinthe, 50 gr. de sucre zesté à l'orange, 30 gr. de beurre.

*La compote.* — 2 oranges; 100 gr. de sucre, 1 petit verre de rhum ou de cognac.

1° Préparer le riz au lait avec les quantités indiquées, n'ajouter les raisins de Corinthe que lorsque le riz est à moitié cuit, le verser dans un moule beurré à tubulure centrale.

2° Préparer un sirop de sucre avec 100 gr. de sucre et très peu d'eau; ajouter les oranges pelées et découpées en dés, le cognac. Couvrir le tout hors du feu et le laisser refroidir.

3° Démouler le riz bien refroidi. Garnir le puits central avec la confiture d'oranges et napper le gâteau avec le sirop.

Il est peut-être mieux de caraméliser le moule plutôt que de le beurrer.

#### GATEAUX D'ECOLES.

2 livres de farine,  $\frac{1}{4}$  de livre de beurre,  $\frac{1}{2}$  livre de graisse, 6 cuillerées à bouche de sucre;  $\frac{3}{4}$  livre de corinthes, 3 cuillerées à bouche de succade; 2 tasses de lait; 2 œufs; 2 cuillerées à bouche d'amandes hachées.

On doit mélanger la farine avec les amandes hachées, bien battre le beurre et la graisse ensemble (légèrement). On y ajoute alors le sucre, les corinthes et la succade et on bat le mélange avec des œufs et du lait. On place la pâte dans un moule (bien beurré) et on la laisse cuire au four pendant deux heures.

#### PETITS PAINS AUX AMANDES-CORINTHES.

$\frac{3}{4}$  cuillère à bouche pâte à levure; 2 cuillerées à bouche de farine de maïs; 3 cuillerées à bouche de sucre; 2 cuillerées à bouche de farine de riz; 3 cuillerées de beurre; 2 œufs; 1  $\frac{1}{2}$  cuillère d'amandes hachées, 4 cuillerées à bouche corinthes.

On beurre des petits moules. On mélange ensemble : la pâte de levure, le maïs et la farine de riz. On bat les œufs, le beurre et le sucre pour obtenir de la crème et on y bat également le mélange de farine (lentement), on y ajoute alors, doucement, et en tournant, les amandes et les corinthes. On remplit à moitié les petits moules et on laisse cuire au four, par température moyenne, pendant 15 à 20 minutes.

#### GATEAUX AUX CORINTHES (METHODE ANGLAISE).

1 livre de beurre; 6 cuillerées à bouche de beurre; 2 œufs; 6 cuillerées à bouche de sucre; 2 cuillerées à bouche d'amandes hachées; 2 cuillerées à bouche de succade;  $\frac{3}{4}$  livre de corinthes; 1 tasse de lait.

Il faut bien mélanger la farine et les amandes hachées; y ajouter — bien battu — du beurre ou de la graisse;



ajouter doucement ensuite : du sucre, des corinthes et de la succade; pour finir, des œufs et du lait (à y mélanger en tournant, doucement). La pâte est mise dans un moule bien beurré et cuite au four pendant 1 1/2 heure.

#### CORINTHES-GATEAUX AU LAIT BATTU.

3/4 livre de farine; 1/4 livre de beurre; 1/4 livre de sucre; 6 cuillerées à bouche corinthes; 1 pincée d'épices; 1 1/2 cuillerée à thé d'oxyde de sodium; environ 3 tasses de lait battu.

On passe la farine au tamis. Fraiser la farine avec le beurre et tous les produits secs entrant dans cette composition sont mélangés ensemble. L'oxyde de sodium est — au préalable — dissous dans un peu de lait; puis il est battu et mélangé avec le reste. La pâte est versée dans un moule et cuite au four par une température moyenne et environ pendant 1 1/2 heure.

#### LES BOUQUETTES A LA LIEGEOISE.

*Proportions* : 250 gr. de farine de bouquette (ou farine de sarrasin); 250 gr. de gruau d'avoine; 25 gr. de levure; 25 gr. de sucre en poudre; 1 cuillerée d'huile d'olive; 1 petit verre de cognac; 4 à 6 jaunes d'œufs; raisins de Corinthe à volonté.

*Procédé.* — Pétrir ensemble la farine, le gruau, le sucre et les œufs. Ajouter la levure délayée à l'eau tiède, l'huile et le cognac. Mouiller la pâte avec de la bière blonde de façon à obtenir une pâte coulante, légère, qu'on laisse lever en lieu chaud.

Verser dans une poêle à frire un peu de beurre et de saindoux fondus ensemble et en parties égales.

Quand cette graisse est bouillante, y verser un peu de pâte qui s'élargit et forme une crêpe mince. Cuire les crêues dorées et croustillantes des deux côtés. Servir chaudes en saupoudrant de sucre.

On ajoute à cette pâte des raisins de Corinthe nettoyés, lavés et mis à ramollir dans de l'eau tiède.

