

Le Rankiench:

Nourriture du cosmonaute solitaire, réserve emballée sous vide disponible dans tout vaisseau bien équipé, le pain synthétique se veut nourrissant, bourratif et compact.

Ce pain sans levure, extrêmement consistant, se déguste avec du sirop d'érable, avec de la crème ou avec la sauce spéciale. Il s'agit essentiellement d'une pâte à crêpes cuite comme un gâteau. Elle ne lèvera pas mais demeurera dense.

Préparation :

Il faut mélanger dans un bol:

1 tasse de farine de blé entier, 1/4 de tasse de sucre et une pincée de sel.

Il faut ensuite ajouter un oeuf légèrement battu et une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Battre au fouet et ajouter du lait ou de l'eau jusqu'à ce que le mélange devienne une crème épaisse et lisse.

Ajouter un soupçon d'essence de vanille ou de menthe pour donner la saveur désirée.

Couler le mélange dans un moule à gâteau légèrement graissé (une assiette d'aluminium suffit).

Cuisson :

Cuire au four à 400°F pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit cuit.

Sauce :

Faire fondre au four à micro-ondes deux cuillerées à soupe de beurre ;

Ajouter une cuillerée à soupe de lait ;

Choisir l'un des arômes suivants :

- ◆ une cuillerée à soupe d'essence de vanille ;
- ◆ une cuillerée à soupe de jus de citron ;
- ◆ une cuillerée à soupe d'essence de menthe ;
- ◆ une cuillerée à soupe de jus d'orange frais ;

Ajouter du sucre en poudre en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et veloutée.

Les recettes de cocktails du Club:



Le Cabalkh : 2 litres de ginger ale, 1 litre de jus de grenade rougemont, 1 litre de jus d'ananas, 1/3 litre jus de pomme, 1/8 litre punch aux fruits « fruité », 1 bouchon d'essence de menthe et un bouchon d'essence de rhum. Optionnel : colorant rouge.

Ferryau : 2 litres de bière d'épinette, 2/3 litre de jus de pomme, 1/2 litre nectar soda, 3 bouchons d'essence de rhum, 1/2 litre jus oasis fruits-légumes délicieusement jaune, 1/4 litre jus d'ananas.

Keeraish : 2 litres de racinette bon marché (Root beer), 2 litres de bière d'épinette, 1 litre de nectar soda, 1 boîte de jus de raisin blanc congelé, 1/3 litre jus de grenade rougemont. Peut être servi avec un zeste de citron ou de lime et une cerise verte.

Thé manorain : 30 poches de thé vert infusées dans 3 litres d'eau bouillante, pendant une demi-heure. Ajouter une boîte de jus de limette congelé, 2 tasses d'eau glacée, 1/8 litre de jus de pomme, 1/8 litre de jus d'ananas, un bouchon d'essence de menthe et un peu de colorant vert.

Baboche de contrebande: passer les restants d'essence artificielle de rhum et de menthe. Jus de fruits (canneberges et ananas), root beer, nectar et fruité.

Glaçons : préparer des cubes de Jell-O bleu dans un bac à glaçons et faire congeler.

Servir tous les cocktails sur un glaçon, avec une cerise.



Les crêpes Françaises:

Donne une crêpe dessert mince, à déguster avec du sirop, des fruits frais, de la crème glacée ou tout cela à la fois. Je l'ai essayée comme crêpe-déjeuner avec saucisses, jambon, œuf et fruits.

Ingrédients:

Ingrédients:	1 personne	2 personnes	Pour un peu de fantaisie
farine tamisée	125 ml	250 ml	Permettez-vous d'ajouter un soupçon de colorant alimentaire bleu :
sucre	10 ml	20 ml	
sel	1 ml	2 ml	
œuf	1	1	
lait	140 ml	275 ml	
vanille	1 ml	2 ml	
d'huile végétale	15 ml	30 ml	



Recette:

- 1) Mélanger la farine, le sucre et le sel;
 - 2) Dans un grand bol, battre les œufs et ajouter le lait, l'huile végétale et la vanille;
 - 3) Incorporer la farine, tout en fouettant vivement avec un fouet métallique;
 - 4) Graisser la poêle seulement la première fois;
Ajuster l'élément pour un feu moyen;
 - 5) Verser l'équivalent d'environ une cuillerée à soupe de pâte dans la poêle, étendre en inclinant la poêle et laisser cuire;
- Quand la pâte commence à sécher et à former des bulles, retourner la crêpe avec une spatule et laisser dorer légèrement.

Croustade aux pommes

Ingrédients:

- 6 à 8 pommes pelées et coupées en tranches, saupoudrées de cannelle au goût.
3/4 tasse sirop d'érable (dilué avec 1 cà thé de fécule de maïs) à verser sur les pommes.
1 tasse farine
1 tasse gruau
1 tasse de cassonade
1 pincée de sel
2/3 tasse beurre en dés

Recette:

mélanger et saupoudrer sur les pommes. Cuire à 375 degrés durant 35 minutes. Servir chaud avec une boule de crème glacée...

La Soupe aux légumes

Ingrédients :

- 2 oignons (gros)
- margarine
- variété de légumes au goût (brocoli, chou-fleur, céleri, carottes, échalotes, chou, 1 grosse boîte de tomates en morceaux), mais pas de piments.
- Bovril au bœuf
- Bovril au poulet et/ou Base de soupe à l'oignon
- jus de légumes (V8)
- Poivre et fines herbes au choix : (basilic, origan, cerfeuil, ciboulette, persil, romarin, thym, estragon)
- Nouilles à soupe en vrac

Recette :

Émietter les oignons et faire revenir dans la margarine au fond d'un grand chaudron.

Ajouter graduellement les légumes râpés ou coupés en dés, avec 2 tasses d'eau pour chaque convive (jusqu'à 60 tasses si 30 personnes).

Amener à ébullition tout en ajoutant 10 ml (2c. à thé) par tasse d'eau de Bovril au bœuf.

Ajouter 10 ml (2c. à thé) par tasse d'eau de Bovril au poulet et/ou base de soupe à l'oignon.

Réduire le feu et ajouter du jus de légumes au goût, pour donner de la teinte.

Ajouter le poivre et les fines herbes.

Ajouter les nouilles quand les légumes commencent à être cuits

Laisser reposer et servir chaud.

Le légendaire Fudge 5 minutes de maman

Ingrédients :

2 c à soupe de beurre
2/3 tasse de lait Carnation
1 2/3 tasse de sucre
1/2 c à thé de sel
2 tasses de guimauves miniatures
1 1/2 tasse de pépites de chocolat semi-sucré
1 c à thé de vanille
Optionnel : 1/2 tasse de noix hachées

Recette:

Mélanger le beurre, le lait, le sucre et le sel dans une casserole. Cuire à feu moyen et amener à ébullition. Remuer constamment pendant 5 minutes. Retirer du feu. Ajouter les autres ingrédients et remuer pour bien faire fondre les guimauves. Verser dans un moule bien beurré et laisser refroidir.

Beignets de grand-maman

Ingrédients:

3 1/2 tasse de farine	4 c à thé de cannelle
1 c à thé de sel	3 oeufs
4 c à thé de poudre à pâte	2 1/2 c à soupe de beurre
1 tasse de sucre	1 tasse de lait
1/4 c à thé de muscade	

Recette:

Mêler la farine avec le sel, la poudre à pâte, la muscade et la cannelle. Mêler la moitié du sucre avec le beurre. Séparer les jaunes d'œufs et battre les blancs en neige. Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs et y ajouter le reste du sucre. Ajouter la farine et le lait en mixant, pour former une pâte. Ajouter les blancs d'œufs. Pétrir la pâte et mettre au frigo au moins une heure avant de cuire les beignes.

Pour cuire les beignes: rouler la pâte en une mince galette. Avec un emporte pièces, tailler la forme désirée. Faire fondre du shortening crisco dans un chaudron, pour obtenir environ 5 cm de liquide dans le fond. Plonger les beignes dans le crisco et retourner lorsqu'elles commencent à dorer.

Donne environ 6 douzaines de beignets succulents.

Pain aux noix (ou aux raisins)

Ingrédients:

4 tasses de farine
4 c à thé de poudre à pâte
1 c à thé de sel
1 tasse de sucre
1 tasse de noix (ou de raisins)
2 tasses de lait
1 œuf

Recette:

Dans un bol, tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajouter le sucre et les noix (ou les raisins). Ajouter l'œuf battu et le lait. Laisser lever au four ouvert ½ heure. Cuire 30 à 40 minutes à four modéré.

Biscuits au chocolat:

Ingrédients:

175 ml de crisco doré (ou de beurre)
300 ml de cassonade
1 œuf
30 ml de lait
10 ml de vanille
375 ml de farine
3 ml de bicarbonate de sodium (ou poudre à pâte)
5 ml de sel
375 ml de brisures de chocolat

Recette:

- 1) Mélanger le crisco à la cassonade en mixant au mélangeur pendant 2 minutes à vitesse moyenne;
- 2) Ajouter l'œuf, le lait et la vanille, en mixant une minute de plus (encore à vitesse moyenne);
- 3) Combiner la farine, le sel et la poudre à pâte, en mixant une minute à vitesse lente;
- 4) Ajouter le chocolat;
- 5) Déposer sur une plaque à biscuits;
- 6) Cuire au four à 375 F pendant 8 à 10 minutes.

Laisser refroidir 2 minutes avant de décoller les biscuits de la plaque.

Gâteau à la farine d'avoine:

Ingrédients:

(1 7/8 tasses) de farine d'avoine (la farine blanche fait aussi l'affaire)
2 c. à thé de poudre à pâte
(3 c à soupe) de crisco ou de margarine
2 oeufs battus
(3/4 tasse) de lait
une pincée de sel
un soupçon de vanille

Recette:

- 1) Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- 2) Dans un grand bol, mélanger au mixeur le crisco (ou margarine), les oeufs et la vanille;
- 3) Ajouter progressivement le contenu du petit bol et le lait, en alternant (pour éviter la formation de grumeaux), toujours en mixant;
- 4) Couler dans un moule graissé (rectangulaire, de préférence);
- 5) Cuire à 375° F pendant environ une heure.

Se mange avec ou sans glaçage...

La crème aux bananes:

Ingrédients:

3 bananes mûres (noircies)
2 blancs d'oeufs
4 c. à thé de sucre
un soupçon de vanille

Recette:

- 1) Dans un petit bol, faire mousser les blancs d'oeufs avec un mixeur;
- 2) Ajouter la moitié du sucre et de la vanille, au goût;
- 3) Dans un grand bol, écraser les bananes (sans la pelure!!) avec une fourchette. Ajouter le reste du sucre;
- 4) Mélanger au mixeur le contenu des deux bols dans le plus grand;
- 5) C'est prêt ! Donne environ 4 portions, idéal pour accompagner le Rankiench.

Attention : ne se conserve pas plus de 12 heures 30 minutes et 65 secondes...