



## JAMBON À L'ANANAS

### Ingrédients

3.5 kg ou 7 livres de jambon avec os  
Eau froide  
1 ½ tasse de cassonade  
2 c. à thé de farine  
2 c. à thé de vinaigre blanc  
2 c. à thé de moutarde sèche  
1 c. à thé de fécule de maïs  
19 onces d'ananas en tranches  
Cerises au marasquin

### Préparation

- Enlever la partie foncée (et non le gras) qui recouvre le jambon
- Placer le jambon dans un chaudron profond
- Ajouter de l'eau froide à égalité de la viande
- Couvrir et cuire au four à 375 F° durant 5 ou 6 heures ou jusqu'à ce que les doigts d'une fourchette détachent la viande facilement
- Retirer du bouillon formé
- Déposer dans un plat allant au four
- Mélanger ensemble cassonade, farine, moutarde et fécule
- Ajouter le vinaigre et mélanger
- Quadriller la superficie du jambon en losanges
- Décorer de tranches d'ananas (pour les tenir, vous pouvez vous aider de cure-dents)
- Parsemer la préparation de cassonade
- Remettre le jambon ainsi garni au four à 375 F° durant environ 45-55 minutes
- À la sortie du four (retirer les cure-dents s'il y a lieu) garnir de cerises et servez.

*Bon appétit*



## Pâté de Pâques

### Ingrédients

7 saucisses à déjeuner  
1 ½ livre de porc haché  
1 petit oignon en petits dés 4  
œufs à la coque  
360 gr de pâte feuilletée ou de pâte brisée  
Sel et poivre 1 œuf  
pour la dorure  
Graines de pavot pour la garniture

### Préparation

- Détacher la chair de la saucisse de son boyau
- Mélanger ensemble chair à saucisse, porc haché, oignon, sel et poivre
- Déposer la pâte sur une planche
- Déposer la moitié de quantité de viande en forme ovale allongée
- Déposer les œufs durs au centre à la queue leu leu
- Couvrir du reste de la viande et couvrir le tout de la pâte de façon à en faire un chausson allongé
- Dorer avec l'œuf
- Garnir de graines de pavot
- Placer sur une tôle à biscuits recouverte de papier parchemin
- Cuire au four à 350 F° durant environ 1 heure

*Bon appétit !*



### Quiche aux tomates jaunes

#### Ingrédients

- 1 fond de tarte de 9 pouces (ou l'équivalent en forme rectangulaire)
- 1 tasse de tomates-cerises jaunes
- 1 tasse de mini fromage bocconcini
- 3 œufs
- ½ tasse de lait
- ½ tasse de ciboulette tranchée
- Sel et poivre

#### Préparation

- Déposer dans le fond de tarte, les tomates-cerises, le bocconcini, la ciboulette
- Mélanger ensemble les œufs et le lait
- Verser dans la tarte
- Cuire au four à 350F° durant environ 55 minutes

*Bon appétit !*



**Cornet feuilleté à la carotte et à la ciboulette**

**Ingrédients**

4 carottes de 6-7 po de longueur et de bonne dimension  
1 feuille de pâte feuilletée  
227 gr de fromage à la crème à la ciboulette  
Branches de ciboulette fines  
Sel et poivre 1 œuf  
pour la dorure  
Tige de persil, ou de céleri pour créer les tiges de carottes

**Préparation**

- Peler les carottes et façonner celles-ci de façon à en faire une forme bien conique
- Découper la feuille de pâte en 8 lanières
- Enrouler chaque carotte de 2 lanières de pâte et badigeonner avec l'œuf
- Déposer sur une plaque à biscuits tapissée d'un parchemin
- Cuire à 375 F° durant environ 40-45 minutes
- À la sortie du four, à l'aide de fourchettes retirer les cornets feuilletés des carottes et laisser refroidir
- Râper les carottes
- Mélanger les carottes râpées, le fromage et la ciboulette
- Saler et poivrer
- Garnir les cornets de cette préparation
- Ajouter les tiges de persil ou de céleri pour la décoration de façon à créer un style de carotte de jardin fraîchement récoltée.
- Garder au froid

*Bon appétit !*



**Petit pot de pousses printanières chocolatées**

**Ingrédients**

250 ml de crème 35%

250 ml de lait

1x 113 gr pouding instantané au chocolat

Biscuits au chocolat

Petites roches de rivières en chocolat

Branches de feuilles de menthe

**Préparation**

- Fouetter la crème, ajouter le lait et ajouter les poudings instantanés au chocolat
- Mélanger et laisser reposer quelques minutes
- Garnir de mousse au chocolat des petits pots à fleurs
- Écraser les biscuits et garnir les dessus des petits pots (pour imiter du terreau) ou déposer les petites roches de rivières en chocolat
- Garnir avec la tête d'une tige de menthe (pour imiter une pousse) □ Garder au froid

*Bon appétit !*