



CUISINEZ LES DÉLICES DE PÂQUES

CUISSONDEPAQUES.CA

SABLÉS CITRONNÉS



PRÉPARATION : 30 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES

DONNE : ENVIRON 46 BISCUITS

CONGÉLATION : EXCELLENTE

SABLÉS

2 tasses (500 ml)

de beurre, ramolli

1 tasse (250 ml)

de sucre granulé

3 ¼ tasses (800 ml)

de farine tout usage **Original Robin Hood®**

½ tasse (125 ml)

de fécule de maïs

2 c. à table (30 ml)

de zeste de citron

NAPPAGE AU CITRON

2 tasses (500 ml)

de sucre glace

6-8 c. à table

de jus de citron

(75 ml – 125 ml)

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Battre le beurre en crème dans un grand bol avec le batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère et d'une couleur pâle, environ 5 minutes.
3. Ajouter le sucre granulé en battant jusqu'à homogénéité, de 2 à 3 minutes.
4. Combiner la farine, la fécule de maïs et le zeste de citron dans un autre bol. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité.
5. Diviser la pâte en 4 morceaux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser chaque morceau à ¼ po (5 mm) d'épaisseur. Couper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de 2 po (5 cm). Recueillir les restes et recommencer le processus. Déposer les biscuits sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chacun.
6. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les dessous soient légèrement dorés. Laisser les biscuits refroidir 5 minutes sur les plaques. Retirer et laisser refroidir sur une grille.
7. **NAPPAGE CITRONNÉ :** Combiner le sucre glace et le jus de citron. Ajouter le jus en petites quantités jusqu'à l'obtention d'une texture pouvant s'étaler. Badigeonner le dessus des biscuits du nappage. Décorer au goût.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



NIDS DE MACARONS À LA NOIX DE COCO



PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 20 MINUTES

DONNE : 40 NIDS
CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 boîte** (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier
- 2 c. à thé** (10 ml) d'extrait de vanille
- 6 tasses** (1,5 l) de flocons de noix de coco
- 1 tasse** (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré **OU** noir **CHIPITS de HERSHEY'S**, fondus
- 1 emballage** (220 g) de friandises **EGGIES de HERSHEY**, oeufs en chocolat

1. Préchauffer le four à 325 °F (170 °C). Vaporiser généreusement des moules de mini muffins d'enduit antiadhésif.
2. Combiner le lait condensé sucré et la vanille dans un grand bol. Incorporer la noix de coco en remuant.
3. Déposer de généreuses cuillères à table (15 ml) du mélange dans les moules préparés. Presser le mélange au fond et sur les parois de chaque cavité.
4. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les dessus soient dorés.
5. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les nids soient fermes. Faire glisser un couteau ou une spatule de métal entre les parois et les nids pour détacher ces derniers. Laisser refroidir sur une grille.
6. Arroser les nids refroidis de chocolat fondu. Mettre 3 oeufs en chocolat sur le chocolat fondu. Ceci retiendra les œufs.

NIDS DE PÂQUES



PRÉPARATION : 10 MINUTES

DONNE : 16 NIDS

- ¼ tasse** (60 ml) de margarine ou de beurre
- 250 g ou 1 sac** (environ 40) de guimauves ordinaires ou 5 tasses de guimauves miniatures d'extrait de vanille (facultatif)
- ½ c. à thé** (2 ml) de céréales **Rice Krispies®** Édition printanière
- 6 tasses** (1,5 l) de friandises **EGGIES de HERSHEY**, oeufs en chocolat
- 1 emballage** (220 g)

MÉTHODE : CUISSON AU MICRO-ONDES

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, faire chauffer la margarine et les guimauves à **HAUTE** intensité pendant 3 minutes, en remuant après 2 minutes. Incorporer la vanille.
2. Ajouter la céréales **Rice Krispies®** Édition printanière de Kellogg et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Faire 16 nids de 7 cm.
3. Une fois refroidis, remplir les nids d'oeufs en chocolat. Servir le même jour.

MÉTHODE : CUISSON SUR LA CUISINIÈRE :

1. Dans une grande casserole, faire fondre la margarine à feu doux. Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues.
2. Suivre les étapes 2 et 3 ci-dessus.

Faites facilement de délicieux desserts

avec le lait condensé sucré
Eagle Brand®.

Visitez EagleBrand.ca
pour trouver l'inspiration.



**Essayez Rice Krispies®
édition printanière.**

Offerts pour un temps limité!

TARTE MÉDITERRANÉENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS



PRÉPARATION : 45 MINUTES

CUISSON : 22 MINUTES

DONNE : 12 PORTIONS

CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

CROÛTE À TARTE CLASSIQUE CRISCO

1 $\frac{1}{2}$ tasse (325 ml)

de farine tout usage Original **Robin Hood**[®]

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml)

de sel

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml)

de shortening **Crisco**[®] tout végétal bien, froid

3 à 6 c. à table

d'eau glacée

(45 ml – 80 ml)

GARNITURE

$\frac{3}{4}$ tasse (175 ml)

de houmous du commerce

4 tasses (1 L)

de légumes grillés (poivrons, oignons, ail, aubergine, courgettes), refroidis

$\frac{1}{4}$ tasse (50 ml)

de feuilles de basilic frais

Sel et poivre au goût

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

2. **CROÛTE** : Mélanger la farine et le sel dans un bol moyen. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter 3 c. à table (45 ml) d'eau et davantage si nécessaire pour avoir une pâte humide qui se tient. Renverser sur une surface légèrement farinée et façonner une boule. Abaisser en un cercle de 12 po (30 cm).

3. Couvrir le fond et les côtés d'un moule à tarte de 11 po (28 cm) à fond amovible de l'abaisse. Piquer le fond et les côtés avec une fourchette. Tapiser de papier parchemin et de poids de cuisson.

4. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit sèche. Retirer soigneusement les poids de cuisson et le papier parchemin, baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et laisser refroidir pendant la préparation de la garniture.

5. **GARNITURE** : Étaler le houmous dans la croûte. Remplir de légumes grillés. Garnir de basilic, saler et poivrer. Servir.

ASTUCE : Si vous utilisez un moule à tarte rectangulaire, abaissez la pâte en un rectangle de 14 po x 5 po (35 cm x 13 cm). Foncez le moule à tarte et poursuivre avec le reste des instructions.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.

**Saviez-vous que le shortening Crisco[®]
est d'origine végétale ?**

Fait avec des huiles d'origine végétale sans produits animaux, le shortening **Crisco** est LE parfait ingrédient des boulangers-pâtisseries végétariens et végétaliens.



QUICHE AUX ASPERGES



PRÉPARATION : 30 MINUTES
CUISSON : 65 MINUTES

DONNE : 8 PORTIONS
CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

CROÛTE À TARTE CLASSIQUE CRISCO

- 1 ½ tasse (325 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de shortening tout végétal Crisco® bien froid
- 3 à 6 c. à table (45 ml – 80 ml) d'eau glacée

GARNITURE

- ½ tasse (50 ml) d'oignons verts finement tranchés
- ½ tasse (125 ml) de poivrons rouges grillés, coupés en dés
- 4 œufs légèrement fouettés
- 1 boîte (354 ml) de lait évaporé Carnation® régulier ou 2 %
- 1 c. à table (15 ml) de moutarde de Dijon
- ½ c. à thé (2 ml) de sel et autant de poivre
- 1 ½ tasse (375 ml) de fromage gruyère
- 2 c. à table (30 ml) d'aneth frais haché
- 5 oz (150 g) d'asperges cuites, coupées en morceaux de 2 po (5 cm)

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. **CROÛTE :** Mélanger la farine et le sel dans un bol moyen. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter 3 c. à table (45 ml) d'eau et davantage si nécessaire pour avoir une pâte humide qui se tient. Renverser sur une surface légèrement farinée et façonner une boule. Abaisser en un cercle de 12 po (30 cm).
3. Enrouler légèrement la pâte sur le rouleau à pâtisserie et la dérouler dans une assiette à tarte profonde de 9 po (23 cm) de largeur.
4. **GARNITURE :** Parsemer la croûte d'oignons verts et de poivrons rouges. À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le lait évaporé, la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter le fromage et l'aneth en remuant. Verser sur la croûte. Disposer les asperges sur le dessus.
5. Cuire au four préchauffé, sur la grille du bas, pendant 20 minutes. Réduire la température à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que le tout soit figé. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



CLAFOUTIS AUX PÊCHES FACILE



PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 55 MINUTES

DONNE : 12 PORTIONS
CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé
 - 3 œufs
 - 1 boîte (354 ml) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
 - ¾ tasse (175 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
 - 2 tasses (500 ml) de pêches, pelées et tranchées
- ## GARNITURE
- sucre glace

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Beurrer une assiette à tarte de 10 po (25 cm).
2. Battre le sucre granulé avec les œufs à vitesse moyenne élevée pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et pâlisse. Réduire à faible vitesse et ajouter le lait évaporé, la vanille et la farine. Mélanger jusqu'à homogénéité. Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.
3. Mettre les pêches dans une assiette à tarte. Verser la pâte sur les fruits.
4. Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que la crème pâtissière soit ferme. Servir chaud ou à la température ambiante. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

ASTUCE : Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes ou, idéalement toute la nuit; ceci permet aux protéines contenues dans la farine de reposer et donne une pâtisserie moelleuse et humide.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



Découvrez de bonnes recettes riches et crémeuses avec le lait évaporé Carnation®.

Visitez CarnationMilk.ca.

PAIN AU LAIT SUCRÉ



PRÉPARATION : 30 MINUTES
CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 12 PORTIONS
CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 2 ¼ c. à thé (12 ml) de levure sèche active
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) de beurre
- 3 ¼ tasse (800 ml) de farine à pain blanc de ménage Premier choix **Robin Hood**®
- ¾ tasse (160 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**® régulier au faible en gras
- 1 œuf, légèrement battu

1. Faire dissoudre le sucre dans l'eau dans un grand bol. Saupoudrer la levure et laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à l'apparition d'une mousse. Ajouter le sel, le beurre, 3 tasses (750 ml) de farine, le lait condensé sucré et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte.
2. Renverser la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir, en saupoudrant de la farine sur la pâte si nécessaire, pendant 10 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Déposer la pâte dans un grand bol graissé en la retournant pour en graisser tous les côtés. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Graisser un moule à pain de 8 ½ po x 4 ½ po. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing; la diviser en 3 boules. Déposer dans le moule préparé. Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Badigeonner la surface du pain de l'œuf battu.
5. Faire cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit très doré et qu'il sonne creux lorsque l'on tape le fond du moule. Laisser refroidir sur une plaque à pâtisserie sur une grille de 30 à 60 minutes.



Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.

Les farines à pain Premier choix Robin Hood®

vous aideront à faire de délicieux pains à haut volume et texture légère et uniforme.

Visitez RobinHood.ca

BISCUITS AU CHOCOLAT ET À L'AVOINE DÉCORATIFS



PRÉPARATION : 25 MINUTES
CUISSON : 15 MINUTES

DONNE : ENVIRON 25 BISCUITS
CONGÉLATION : EXCELLENTE

BISCUITS

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**®
- 2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 2 ½ tasses (575 ml) de gruau **Robin Hood** (non cuit)
- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal
- 1 ¼ tasse (375 ml) de cassonade, tassée
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ½ tasse (375 ml) de grains de chocolat mi-sucré OU au lait **CHIPITS** de **HERSHEY'S**

DÉCORATIONS

1 tasse (250 ml) glaçage à biscuits, bonbons assortis, granules colorées et sucres décoratifs

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. **BISCUITS :** Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le gruau dans un grand bol. Bien remuer. Battre en crème le shortening, la cassonade, les œufs et la vanille dans un autre bol. Ajouter le mélange de farine, bien mélanger. Incorporer les grains de chocolat et les noix. Déposer la pâte par cuillerées à table comblées (15 ml) sur les plaques à pâtisserie préparées. Aplatiser avec les mains en cercles de 3 ½ po (8 cm) de diamètre.
3. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 5 minutes, retirer des plaques et laisser refroidir complètement sur une grille.
4. Décorer au goût.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



GÂTEAU AU LAIT FRAPPÉ MALTÉ À LA VANILLE



PRÉPARATION : 25 MINUTES
CUISSON : 20 MINUTES

DONNE : 24 PORTIONS
CONGÉLATION : EXCELLENTE

GÂTEAU

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 ¼ tasse (425 ml) de sucre granulé
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 3 ½ tasses (825 ml) de farine gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®
- ½ tasse (75 ml) de lait malté en poudre
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 ½ tasse (375 ml) de lait

MERINGUE SUISSE À LA CRÈME AU BEURRE

- 6 blancs d'œufs
- 1 ½ tasse (375 ml) de sucre granulé
- 1 ½ tasse (375 ml) de beurre, ramolli, coupé en morceaux d'extrait de vanille
- 1 c. à thé (5 ml)

DÉCORATION

- 1 emballage (220 g) de friandises EGGIES de HERSHEY'S, œufs en chocolat

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. **GÂTEAU** : Graisser 4 moules à gâteaux de 8 po (20 cm). Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol à vitesse moyenne du batteur électrique, jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille. Combiner la farine, le lait malté en poudre, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine au mélange crémeux en alternant avec le lait, en commençant et en terminant par le mélange de farine. Verser 1 ½ tasse (375 ml) de la pâte dans chaque moule préparé.
3. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes. Démouler. Laisser refroidir complètement avant de glacer.
4. **MERINGUE SUISSE À LA CRÈME AU BEURRE** : Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans le bol du mélangeur électrique. Mettre le bol sur une casserole d'eau frémissante en s'assurant que le fond du bol ne touche pas l'eau. Remuer le mélange continuellement au fouet jusqu'à ce que la température atteigne 160 °F (72 °C). Battre immédiatement le mélange chaud à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange refroidisse à la température ambiante, environ 10 minutes. Ajouter graduellement le beurre, quelques morceaux à la fois, en battant bien après chaque ajout. Le mélange devrait avoir une texture lisse et soyeuse.
5. **ASSEMBLAGE** : Déposer un des gâteaux dans une assiette de service ou à gâteau. Étaler une couche de glaçage. Répéter avec chaque étage de gâteau. Glacer le dessus du gâteau. Ne pas glacer les côtés du gâteau. Décorer d'œufs au chocolat enrobés de bonbon. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Laisser le gâteau revenir à la température ambiante avant de le servir.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.





CRÊPES AUX BLEUETS ET
BABEURRE SANS GLUTEN



PAIN BLANC CLASSIQUE



CARRÉS AU MIEL ET
AUX CAROTTES

NOUS AVONS UNE FARINE POUR ÇA



Visitez RobinHood.ca pour des recettes



GÂTEAU AU CHOCOLAT
EXTRA CHOCOLATÉ



PAIN MULTIGRAINS