

FOOD - À LA CANADIENNE

Cette collection de recettes traditionnelles a été réalisée pour l'Expo67 par un comité de personnes œuvrant dans le domaine alimentaire et culinaire. On voulait ainsi mettre en valeur certaines recettes traditionnelles et contemporaines des différentes provinces canadiennes. Sœur Jeannine Cornellier, s.n.j.m., a participé à ce projet. Cette publication se vendait 0,50 \$ dans le réseau de toutes les bibliothèques publiques du Canada (N° de catalogue : A73-1316).

Un aperçu des plats traditionnels présentés :

- * Soupe au chou
- * Soupe aux pois
- * Chowder de poisson
- * Ragoût de boulettes
- * Bœuf à la mode
- * Cretons du Québec
- * Darnes de saumon
- * Coquilles Saint-Jacques - en fait, c'est une appellation classique française, ce sont des pétoncles de la famille des mollusques.
- * Rôti de porc à la canadienne - se cuisait souvent dans le vieux chaudron de fonte de nos grands-mères que l'on l'appelait chaudron de fer.
- * Graisse de rôti - un autre mets traditionnel qui se préparait dans le jus de cuisson d'un rôti de porc.
- * Fèves au lard du Québec - cuisinées soit à la mélasse, au sirop d'érable ou à la cassonade.
- * Saumon au gratin
- * Fèves au lard des Maritimes - dans les faits la recette est semblable à celle du Québec, mais on y ajoute du ketchup
- * Pâté à la râpure
- * Cipâte
- * Dinde à la King
- * Carottes glacées au miel
- * Œufs marinés
- * Pâté de poulet à l'ancienne
- * Grand-père au sirop d'érable
- * Croustade aux pommes
- * Pouding aux bleuets

- * Tarte au sirop d'érable
- * Compote de rhubarbe
- * Cipâte aux bleuets
- * Tarte au sucre
- * Tartelettes au beurre
- * Tarte à la citrouille
- * Betteraves marinées
- * Confiture à la citrouille
- * Confitures de fraises

Source: Rose-Hélène Coulombe, mémorialiste-auteure et Michel Jutras, mémorialiste-auteur / Collection Culture & Patrimoine

Collaboration: Michel Dumais, Archives de la Côte-du-Sud

