



Les recettes



Édition décembre 2025





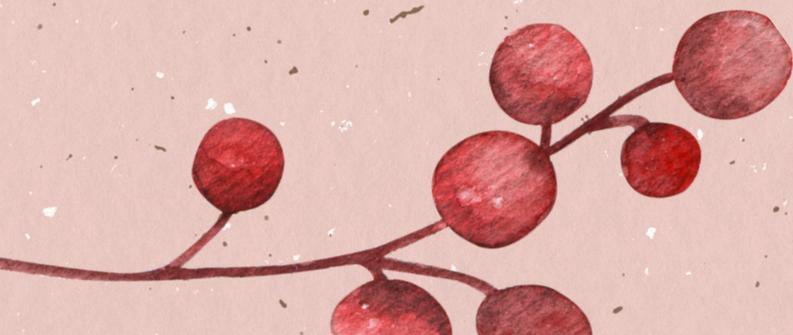
En cette période où les lumières brillent et les souvenirs mijotent, nous avons eu envie de revenir à l'essentiel: les traditions, les moments partagés et les personnes qui comptent.

Parmi nos plus beaux souvenirs des Fêtes: ces instants simples autour d'une recette transmise de génération en génération.

Nous vous offrons un petit morceau de cette magie: notre livre de recettes, accompagné d'une photo d'enfance et d'une recette qui nous tient à cœur.

De notre famille à la vôtre,

Joyeuses Fêtes et une année 2026 remplie de beaux moments!



Les boulettes sucrées de tante Suzanne

La recette de Mélissa



Ingrédients

1 lb. jambon haché

1 lb. porc haché

2 tasses chapelure

1 tasse de lait

2 oeufs battus

1 c. à thé sel

Sauce:

~~1/2 tasse de vinaigre~~

3/4 tasse de vinaigre

3/4 tasse d'eau

1 c. à table de moutarde sèche

Préparation

mélanger: viande - chapelure - lait - oeufs
sel - parfaitement

façonner: en boulettes et déposer dans
un plat à four peu profond.

mélanger: les ingrédients de la sauce
et verser sur les boulettes.

Cuire: sans couvercle 325°-40 min.
arroser souvent avec la sauce

Servir: garder les boulettes dans le
sirop dans un plat chaud.

Les biscuits préférés du père Noël

La recette de Sophie



Ingrédients

2 ½ tasses de farine tout usage
¾ c. à thé de bicarbonate de soude
¾ c. à thé de sel
1 tasse de beurre non salé à température pièce
½ tasse de cassonade
½ tasse de sucre granulé
1 œuf
1 c. à soupe d'extrait de vanille
1 ½ tasse de pépites de chocolat mi-sucré

Préparation

Préchauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine, le bicarbonate et le sel dans un bol.

Dans un autre bol, battre le beurre et les sucres jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux (≈5 min).

Ajouter œuf + vanille, bien mélanger.

Incorporer graduellement les ingrédients secs. Ajouter les pépites de chocolat.

Former des boules (≈1½ c. à soupe) et déposer sur les plaques.

Cuire 12-14 min jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Laisser refroidir 5-10 min sur la plaque, puis transférer sur une grille.

R&CO

Gâteau à la texture des flocons du Pôle Nord



La recette de Mélanie



Ingrédients

3 œufs Temp. pièce
2 c. à table de lait
1 c. à table de poudre à pâte
3/4 de tasse de sucre
1 tasse de farine
sel + essence

Préparation

battre les œufs et le sucre 10 minutes
Mélanger les autres ingrédients

350° 30 minutes

Les carrés barres mars

Ingrédients

1/2 Tasse de beurre
4 Barres mars coupées en morceaux
6 gros guimauves
5 Tasses rice crispies

Préparation

Faire fondre le beurre avec les barres au bain marie avec les guimauves, bien mélanger quand tout est fondu mettre les céréales et verser dans un moule 9" carré. avec un parchemi au fond.
Sur le dessus fondre 1/2 paquet chipits a lait, étaler sur le dessus.
font le chocolat au micro ondes par 30 second et tu brasse apres chaque.

La recette de Geneviève



La tarte préférée de mon oncle Pierrot

Ingrédients

4 blancs d'œuf
1/2 c. à thé d'essence de vanille
1 pincée de sel
un peu de crème de tartre sur le bord d'une cuillère
1 tasse de sucre

Caramel

1 1/2 tasse de cassonade
2 1/2 c. à table de farine
1 c. à table de beurre
les jaunes d'œuf
1 tasse de lait
1 c. à thé d'essence de vanille

La recette d'Arlyne



Préparation

Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
Ajouter la crème de tartre, le sel et la vanille. Battre pour que ça devienne ferme. Ajouter le sucre graduellement en battant. Cuire au four à 250°F pendant 1 1/2 à 2 heures.

Battre le lait et les jaunes d'œuf. Introduire dans les autres ingrédients. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que ce soit épais. Faire refroidir pendant 3/4 heure. Battre un demi-litre de crème, mélanger au caramel en pliant.
1/2 chopine

Mettre le caramel dans la croûte et faire refroidir dans le congélateur.



Puissiez-vous, à votre tour, poursuivre vos propres traditions ou en créer de nouvelles avec les personnes qui vous sont chères.

Que ce temps des Fêtes vous apporte chaleur, douceur, rires... et peut-être même une nouvelle recette de famille à partager!

**Rémunération & Co.
212 rue Beaubien Est
Montréal, H2S 1R4
www.remuneration.co**

