

## LA CUISINE DE L'OUEST EN QUELQUES RECETTES (Editions Time-Life)

### Ragoût « son of a bitch » ! :

- 2 livres de bœuf maigre
- Une moitié de cœur de veau
- Une demi-livre de foie de veau
- Ris de veau
- Cervelle
- Moelle
- Poivre, sel
- Sauce piquante Louisiane

Tuez un bouvillon. Découpez la viande, le foie et le cœur en cubes d'un pouce et la moelle en rondelles minces. Mettez dans une grande cocotte. Ajoutez de l'eau et laissez mijoter deux à trois heures. Salez, poivrez, additionnez de sauce piquante pour relever. Coupez en morceaux le ris de veau et la cervelle. Mélangez-les au ragoût. Laissez mijoter une heure de plus ; ne faites pas bouillir.

### Haricots cow-boy :

- 2 livres de haricots rouges
- 2 livres de jarret (ou de petit salé)
- 2 oignons hachés
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 poivrons
- 1 petite boîte de concentré de tomate

Mettez à tremper les haricots durant la nuit. Laissez égoutter puis placez au four et ajoutez de l'eau. Versez le reste des ingrédients et laissez mijoter jusqu'à ramollissement. Goûtez les haricots durant la cuisson. Salez, poivrez et remettez de l'eau si besoin est.

### Mélange de base :

- 2 tasses de bouillon de pommes de terre tiède
- 1 petite cuillère de sucre
- 2 tasses de farine

Faites bouillir deux pommes de terre de taille moyenne découpées en cubes dans le contenu de trois tasses d'eau jusqu'à les ramollir. Enlevez les pommes de terre et mesurez deux tasses du bouillon obtenu. Mélangez ce dernier avec la farine et le sucre pour obtenir une pâte molle. Placez dans un endroit chaud jusqu'à ce que le mélange double son volume initial.

### Galettes :

- 1 tasse de mélange de base
- 1 cuillère de saindoux
- 3 à 4 tasse de farine tamisée
- 1 cuillère à café de sel, 1 de sucre, 1 de bicarbonate de soude

Mettez la farine dans un grand bol, faites un trou au centre et ajoutez le mélange de base (ci-dessus). Tournez le sel, le bicarbonate de soude et le sucre ; ajoutez de la levure. Mélangez progressivement assez de farine pour durcir la pâte. Prélevez la pâte nécessaire à un biscuit ; roulez-la en boule et enduisez-la de saindoux fondu. Mettez les biscuits dans un moule à gâteaux rond et laissez monter dans un endroit chaud, de 20 à 30 minutes avant du cuire. Cuisez à 220°.

### Tarte aux haricots rouges :

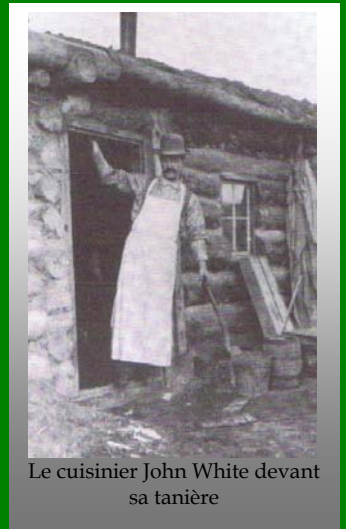
- 1 tasse de haricots rouges cuits
- 1 tasse de sucre
- 3 jaunes d'œufs battus
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à café de muscade

Mélangez ces ingrédients et disposez-les sur une croûte de pâte crue. Faites cuire à 176° durant 30 minutes. Faites de la meringue avec les blancs d'œuf ; nappez et brunissez au four.

### Tarte aux vinaigre :

- 1 tasse de sucre
- 2 cuillères de farine
- 1 tasse d'eau
- 4 œufs battus
- 5 cuillères de vinaigre
- 2 cuillères et demie de beurre

Mélangez le sucre et la farine. Ajoutez les autres ingrédients et mettez le tout dans une casserole. Cuisez jusqu'à épaississement puis versez dans une croûte de pâte. Cuisez à 190° jusqu'à ce que la croûte soit brune.



Le cuisinier John White devant sa tanière