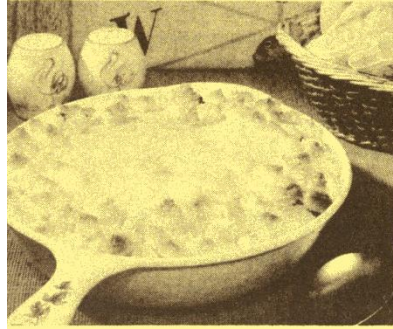


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



CASSEROLE AUX OEUFS ET AU FROMAGE

(4 portions)

- 6 oeufs
- 1 paquet (10 on.) de brocoli congelé
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- Quelques grains de poivre
- 1/4 tasse de lait
- 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 tasse de fromage Cheddar canadien filamente
- 1 tasse de cubes de pain blanc frais
- Fromage Parmesan râpé

1. Préchauffer le four à 375°F. Beurrer une casserole peu profonde.
2. Cuire les oeufs dur; les écaler et les trancher.
3. Cuire le brocoli d'après les instructions sur le paquet jusqu'à tendreté; égoutter. Le mettre dans la casserole; disposer les oeufs par dessus.
4. Fondre le beurre dans une poêle épaisse. Lui ajouter la

farine, le sel et le poivre. Incorporer graduellement le lait. Cuire sur feu moyen, remuant sans arrêt, jusqu'à épaississement.

5. Incorporer la sauce Worcestershire et le fromage à la sauce chaude. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Verser la sauce sur les oeufs et le brocoli. Disposer les cubes de pain le long des parois de la casserole et les saupoudrer de fromage Parmesan râpé.
7. Cuire à four préchauffé environ 20 minutes.

Un fromage différent chaque semaine ?

Pourquoi pas . . . quand l'industrie fromagère canadienne nous offre une telle variété de fromage ? En plus de notre fameux Cheddar et de nos populaires fromages transformés, nos fabricants nous offrent des douzaines d'autres types. Essayez donc par exemple l'Oka, le Suisse, l'Edam, le Gouda, le Camembert, le Brie, le Romano, le Bleu le Parmesan, le Mozarella pour n'en nommer que quelques-uns.