

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



CASSEROLE À LA COURGE ET AUX ARACHIDES

(6 à 8 portions)

4 tasses de courge pilée (environ
4 livres non cuites)
 $\frac{1}{3}$ tasse de beurre fondu
sel et poivre
 $\frac{3}{4}$ tasse de lait
 $\frac{1}{3}$ tasse de beurre d'arachide
 $\frac{1}{3}$ tasse de lait
1 petit paquet d'arachides salées
(3 c. à table)
tranches de saucisse et de pomme

1. Préchauffer le four à 450°F.
Beurrer une casserole de 2
pintes.
2. Mêler la courge avec le beurre
fondu, les assaisonnements et
 $\frac{3}{4}$ tasse de lait.
3. Diluer le beurre d'arachide
avec $\frac{1}{3}$ tasse de lait; incor-
porer à la courge. Verser dans
la casserole préparée; saupou-
drer d'arachides salées.
4. Cuire à four préchauffé 10 mi-
nutes; faire dorer sous le gril.
Servir avec de la sauce grillée
et des tranches de pomme
sautées.

MARS 1961