

DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois



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; incorporer à la courge. Verser dans la casserole préparée; saupoudrer d'arachides salées.
4. Cuire à four préchauffé 10 minutes; faire dorer sous le gril. Servir avec de la sauce grillée et des tranches de pomme sautées.

MARS 1961