

DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois

L'HALLOWE'EN

Même les "revenants" et les "lutins" de l'Halloween prendront le temps de s'asseoir et de se calmer à la vue de cette délicieuse galette au gingembre dans un coin de la boîte à lunch.

Galette au gingembre

Préparer (page 6) une lèchefrite de 9 pouces par 9 sur 2 pouces de profondeur
Tamiser ensemble et mettre de côté

2 tasses et $\frac{1}{2}$ de farine
1 c. à thé de bicarbonate de soude
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de girofle
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de quatre-épices

Combiner et mettre de côté

1 tasse de mélasse
1 tasse d'eau bouillante

Ramollir

$\frac{1}{2}$ tasse de matières grasses (shortening)

Ajouter graduellement, en faisant mousser après chaque addition

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

Ajouter graduellement en fouettant après chaque addition

1 oeuf bien battu

Mélanger alternativement les ingrédients secs en quatre fois, les liquides en trois fois, dans le mélange crémeux, battant bien après chaque addition. Finalement battre jusqu'à ce que l'ensemble soit souple. (Ne pas trop battre). Mettre la pâte dans le plat.

Faire cuire au four à 350°F 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte apparaisse cuite à l'examen (page 6).

Refroidir et envelopper. (Page 6). Donner avec un récipient contenant de l'ananas pilé. Ou encore répandre sur le pain de la crème au gingembre, immédiatement après avoir retiré le pain du four

Une galette au gingembre de 9 pouces



Garniture au gingembre

Faire fondre

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre ou de margarine.

Mélanger dans l'ordre

$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade bien tassé

2 c. à thé de jus d'orange

$\frac{1}{2}$ c. à thé de pelure d'orange
(page 4)

$\frac{1}{3}$ de tasse (environ 1 once $\frac{1}{4}$) de noix
sommairement hachées.

Répandre sur la galette au gingembre chaude (sur cette page) avant de retirer la galette du moule.

Fixer la température du four à "Broil".

Placer la galette au gingembre dans le four à 3 ou 5 pouces de la source de chaleur pendant 2 min. ou jusqu'à ce que la crème laisse échapper des bulles et brunisse légèrement.

*Suffisamment de garniture pour recouvrir un
un gâteau de 9 pouces*

