BOUCHÉES SUCRÉES ET SALÉES POUR UN 5 À 7

Janice et son mari Normand sont tous deux originaires de Montréal. Ils sont bénévoles au Santropol Roulant depuis maintenant deux ans. Chaque semaine, (ou presque!) ils donnent un coup de main en cuisine.

« Ces trois recettes sont faciles et rapides à préparer! La première m'a été donnée par ma belle-soeur, tandis que la recette de gâteau aux amandes est celle d'une voisine d'origine hollandaise.

Les cuisiner me rappelle toujours les bons moments passés en famille ou entre amis. »

SWEET & SAVORY APPETIZERS FOR COCKTAIL HOUR

Janice and her husband Normand are both native Montrealers. They've been volunteering at the Roulant for 10 years. They're here helping in the kitchen just about every week.

"These three recipes are fast and easy! My sister-in-law gave me the first one, and the almond cake comes from a Dutch neighbour.

Cooking these dishes always reminds me of good times with family and friends."

Janice Gaynor-Trempe

Pork phyllo packets with apricot sauce (36 morceaux/pieces)

Feuilletés au porc
1 lb de porc haché
2 c. à thé d'épices cajuns
1 tasse de fromage à la crème
2/3 tasse de carottes, râpées
Quelques gouttes de sauce piquante
12 feuilles de pâte phyllo
½ tasse de beurre ou margarine, fondu

Sauce aux abricots
3 c. à table de confiture d'abricots, fondue
½ tasse de yogourt nature ou crème sure
1 c. à table de vinaigre balsamique

1. Dans une poêle, cuire le porc haché et égoutter. Ajouter les épices cajuns et cuire une minute. Ajouter le fromage, les carottes et la sauce piquante. Brasser.

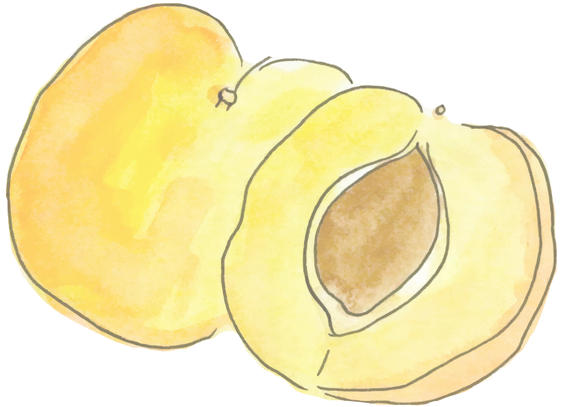
2. Badigeonner une feuille de pâte feuilletée de beurre ou de margarine. Placer une seconde feuille sur la première et badigeonner de beurre. Couper les deux épaisseurs en 6 bandes égales. Placer une cuillère à thé du mélange de porc au bout d'une bande de pâte feuilletée. Plier la pâte comme un drapeau, de façon à former un triangle. Répéter avec le reste du mélange.

3. Cuire à 350 °F de 20 à 25 minutes ou congeler si désiré.

4. Pour la sauce, placer tous les ingrédients dans un petit plat de service. Mélanger et servir avec les feuilletés de porc.

Phyllo packets
1 lb ground pork
2 tsp Cajun spice
1 cup cream cheese
2/3 cup shredded carrots
A few dashes of hot pepper sauce
12 sheets of phyllo dough
½ cup melted butter or margarine

Dipping sauce
3 tbsp apricot preserves, melted
½ cup plain yogurt or sour cream
1 tbsp balsamic vinegar



1. In a frying pan, fry pork until well done. Drain off fat. Add the Cajun spice and cook for 1 minute. Stir in the cheese, carrot and hot pepper sauce.

2. Brush one sheet of phyllo dough with melted butter/margarine. Add a second sheet on top and brush with butter. Cut the two layered sheets crosswise into 6 equal strips. Place one rounded teaspoon of pork mixture at one end of the strip. Fold the strip into triangles, like a flag. Continue with the rest of the phyllo and filling.

3. Bake at at 350°F for 20–25 minutes, or freeze if desired.

4. Place all the sauce ingredients in a small serving bowl. Mix well and serve with pork phyllos.

Shrimp-stuffed avocadoes & Marie Rose sauce

Farce aux crevettes
Farine
½ lb de crevettes, pelées et nettoyées
Huile d'olive
2 gousses d'ail, émincées
Paprika

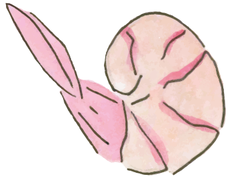
Sauce Marie Rose
¼ de tasse de mayonnaise
2 c. à thé de ketchup
1 c. thé de sauce Worcestershire
1 c. à thé de whiskey (facultatif)
Le jus d'un demi citron

Feuilles de laitue
1 à 2 avocats mûrs, coupés en moitié ou en quartiers

1. Fariner légèrement les crevettes et les faire sauter dans une poêle avec l'ail et le paprika.

2. Mettre la mayonnaise, le ketchup, la sauce Worcestershire, le whiskey et le jus de citron dans un petit bol. Mélanger.

3. Placer les feuilles de laitue dans de petits contenants individuels ou dans des tasses. Placer les morceaux d'avocat sur les feuilles de laitue, suivis des crevettes et de la sauce.



Shrimp filling
Flour
½ lb shrimp, peeled and cleaned
Olive oil
2 cloves garlic, minced
Paprika

Marie Rose sauce
¼ cup mayonnaise
2 tsp ketchup
1 tsp Worcestershire sauce
1 tsp whiskey (optional)
Juice from 1/2 lemon

Lettuce leaves
1 to 2 ripe avocados, halved or in pieces

1. Lightly flour the shrimp and sauté with garlic and paprika.

2. Put the mayonnaise, ketchup, Worcestershire sauce, whiskey (if using) and lemon juice in a small bowl. Mix well.

3. Place a few lettuce leaves in individual serving bowls or cups. Add a halved avocado, and top with the shrimp and then the sauce.

Butter cake (36 portions/servings)

1 tasse de beurre, ramolli
1 tasse de sucre
2 tasses de farine
1 petit oeuf, légèrement battu
(réserver 1 à 2 c. à table d'oeuf battu pour glacer le gâteau)
1 c. à thé d'extrait d'amande ou de vanille
Amandes entières, sans la peau

1. Mélanger tous les ingrédients, à l'exception des amandes. Verser le mélange dans un moule à gâteau carré de 20 cm. Badigeonner de l'oeuf battu réservé. À l'aide d'un couteau, tracer de petits carré à la surface du mélange. Déposer une amande sur chaque carré.

2. Cuire 30 minutes à 350 °F. Couper le gâteau lorsqu'il est encore chaud.

1 cup butter, softened
1 cup sugar
2 cups flour
1 small egg, lightly beaten
(set aside 1–2 tbsp of the beaten egg to glaze the cake)
1 tsp almond or vanilla extract
Whole almonds, skins removed

1. Mix all ingredients together except almonds. Place the batter in an 8 x 8 in baking pan and smooth the top. Brush with the leftover beaten egg. With a knife, mark small squares in the top of the cake. Top each square with an almond.

2. Bake at 350°F for 30 minutes. Cut while still warm.