

# PUNCH "Trèfle"

**MATÉRIEL NÉCESSAIRE : RENDEMENT : 3,75 LITRES DE PUNCH**

- 1 contenant de 360 ml (12 oz.) de limonade surgelée
- 360 ml de jus d'ananas
- 2 enveloppes de Kool-Aid citron-lime
- 1 tasse de sucre blanc granulé
- 2 litres de Sprite
- sorbet à la lime
- 1,7 litre d'eau



## ÉTAPE 1

Dans un grand bol, mélanger la limonade surgelée avec 5 contenants d'eau.

## ÉTAPE 2

Incorporer le jus d'ananas & Sprite.

## ÉTAPE 3

Ajouter le Kool-Aid et le sucre blanc et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

## ÉTAPE 4

Ajouter une boule de sorbet à la lime avant de servir.



# RÉGALEZ-VOUS!

# Crêpes épaisses

**Ingrédients:** rendement : environ 10 crêpes

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 3/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 1/2 c. à thé de levure chimique
- 2 c. à soupe de sucre
- 1/4 c. à thé de sel de mer fin
- 1 3/4 tasse de lait de beurre
- 2 gros œufs
- 3 c. à soupe de beurre non salé
- Sirop d'érable ou mélasse de sorgho

**Matériel:**

Emporte-pièce en forme de cabane



## Étape 1

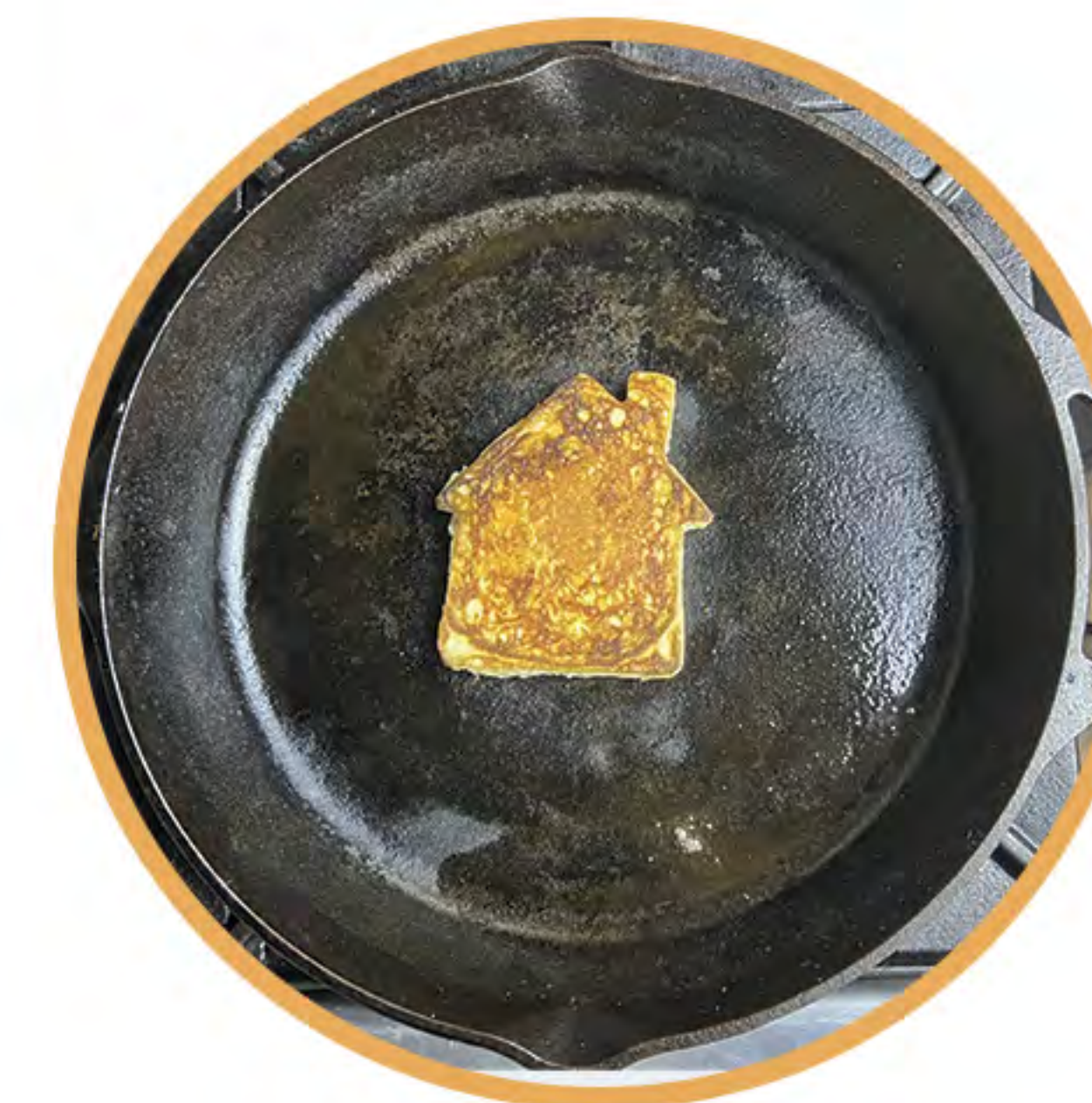
Préchauffer le four à 200 °F (93 °C).

Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel.



## Étape 3

Placer une plaque en fonte sur feu vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Huiler légèrement la plaque. Placer l'emporte-pièce en forme de cabane sur la plaque pour le faire chauffer. Pour chaque crêpe, verser la pâte dans l'emporte-pièce, en le remplissant environ à moitié, et faire cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface, soit environ 2 minutes.



## Étape 5

Transférer sur une plaque à pâtisserie et garder au chaud au four. Répéter jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée. Si la pâte commence à épaissir, y ajouter un peu de lait de beurre. Servir les crêpes bien chaudes, avec beaucoup de beurre et de sirop.

## Étape 2

Dans un bol moyen, battre le lait de beurre, les œufs et le beurre fondu. Verser le mélange de lait de beurre sur le mélange de farine, et bien mélanger.



## Étape 4

Retirer délicatement l'emporte-pièce. Retourner la crêpe et faire cuire jusqu'à ce que le dessous soit doré, soit environ 1 ou 2 minutes.







## Matériel requis :

- 6 biscuits Graham
- petits bâtonnets de bretzel
- céréales Chex
- 1 bretzel snap

- 225g de glaçage au chocolat
- papier parchemin
- couteau à beurre ou spatule

- sac Ziploc
- petite assiette
- Modèles découpés de la Colonne de Feu, du buisson et de l'affiche



### ÉTAPE 1

Cassez deux biscuits Graham en deux. Vous devriez avoir quatre morceaux. Étendez du glaçage sur une des faces de chaque morceau.



### ÉTAPE 2

Placez vos morceaux de biscuits Graham en position verticale et commencez à placer vos petits bâtonnets bretzel sur les biscuits.



### ÉTAPE 3

Remplissez un sac Ziploc de glaçage et coupez le coin du sac. Prenez deux de vos murs, et appliquez du glaçage sur les côtés où se trouvent les bouts des bretzels. Pressez-les ensemble pour former un L. Attachez les murs restants. Placez le tout sur une petite assiette et placez l'assiette au congélateur pendant 15 minutes.



### ÉTAPE 4

Prenez un biscuit Graham et cassez-le en deux. Appliquez du glaçage sur une des faces de chacun des deux morceaux. Placez des céréales Chex sur le glaçage. Placez-les de manière à ce qu'ils se chevauchent, comme des bardeaux.



### ÉTAPE 5

Sortez les murs du congélateur. Appliquez du glaçage généreusement sur le dessus de deux murs opposés. Prenez vos deux morceaux de toit et placez-les de manière à former un L. Appliquez du glaçage sur le joint des deux côtés. Placez doucement le toit sur les murs. Tenez le tout en place pendant 15 secondes. Placez votre toit de manière à former un pignon. Bouchez les ouvertures sur les côtés et les fissures avec du glaçage.



### ÉTAPE 6

Prenez un biscuit Graham et cassez-en un quart. Cassez un petit morceau du quart de biscuit pour réduire sa hauteur. Glaçez la moitié du morceau. Prenez deux bretzels et cassez-les en deux. Pressez-les dans le glaçage. Placez du glaçage sur les bretzels. Prenez un bretzel snap et placez-le sur le glaçage. Ouvrez-le un peu pour créer une ouverture comme une fenêtre.



### ÉTAPE 7

Prenez les deux biscuits Graham restants et collez-les ensemble avec du glaçage pour faire la base. Placez doucement la cabane sur la base. Ajoutez un peu de glaçage au milieu du devant. Collez la porte dans le glaçage. Placez l'affiche et le buisson devant la cabane. Utilisez un peu de glaçage pour les faire adhérer. Appliquez un peu de glaçage derrière la Colonne de Feu et appliquez-la sur la fenêtre. Placez un bretzel sur le joint du toit.



## VOUS AVEZ TERMINÉ!







# Tarte aux cerises

Matériel requis - Rendement : environ 7 petites tartes

Assiettes à tarte de 12 cm

Garniture :

2 boîtes (16 oz./473ml) de cerises aigres  
3/4 tasse de sucre granulé  
2 c. à soupe de fécule de maïs  
1/8 c. à thé d'extrait d'amande

Croustillant :

1 tasse de flocons d'avoine  
1 tasse de farine tout usage  
1/4 tasse de sucre granulé  
2 c. à thé de levure chimique  
1/4 c. à thé de sel (facultatif)  
1/3 tasse de beurre froid  
1/2 tasse de lait



## Étape 1

Égoutter les cerises, en conservant 1 tasse de jus et mettre de côté.



## Étape 2

Dans une casserole moyenne, mélanger 3/4 de tasse de sucre avec la fécule de maïs; y ajouter le jus conservé.



## Étape 3

Amener à ébullition à feu moyen élevé, en mélangeant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne clair. Réduire le feu et laisser bouillir pendant 1 minute.



## Étape 4

Ajouter les cerises et l'extrait d'amande.



## Étape 5

Préchauffer le four à 400 °F (204 °C). Verser le mélange dans des assiettes à tarte de 12 cm et les remplir à moitié.



## Étape 6

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, 1/4 tasse de sucre, la levure chimique et le sel; bien mélanger.





### Étape 7

Ajouter le beurre à l'aide d'un coupe-pâte ou avec les mains, jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes grossières.



### Étape 8

Ajouter le lait et mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés.



### Étape 9

Verser des cuillères à soupe complètes de pâte sur le mélange chaud.



### Étape 10

Faire cuire au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.  
Note : Si on prépare une tarte plus grande, cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.



# Régalez-vous!

“Et maman Wright m'avait préparé une grosse tarte aux cerises, vous savez, qui provenaient du petit arbre d'où j'avais l'habitude de l'aider à les cueillir.”

Frère Branham