

Chow Chow

La préférée de Frère Branham

Ingredients

1 tasse de chou
1 tasse de maïs (environ 9 épis)
1 tasse de haricots verts
1 tasse de tomates mûres
1 tasse de tomates vertes
1 tasse de concombre (environ 4 gros)
1 tasse d'oignon
1 tasse de vinaigre
1 tasse de sucre

Préparation

Dans le robot ménager, ajouter les légumes préparés et les broyer grossièrement.
(Il sera peut-être nécessaire de faire cette opération par lots).

*Si on n'a pas de robot ménager, hacher grossièrement tous les légumes.

Dans une grande marmite, mélanger les légumes, le sucre et le vinaigre. Amener à ébullition, puis faire cuire à feu moyen, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

“Vous savez, j'aimerais venir chez vous, vous rendre visite, et savourer la bonne vieille cuisine du sud.” – WMB

Tarte aux cerises

Ingredients

2 boîtes (16 oz. / 473ml) de cerises aigres	1/4 tasse de sucre granulé
3/4 de tasse de sucre granulé	2 c. à thé de levure chimique
2 c. à soupe de fécule de maïs	1/4 c. à thé de sel (facultatif)
1/8 c. à thé d'extrait d'amande, si désiré	1/3 tasse de beurre froid
1 tasse de flocons d'avoine	1/2 tasse de lait
1 tasse de farine tout usage	

Préparation

Égoutter les cerises, en conservant 1 tasse de jus et mettre de côté. Dans une casserole moyenne, mélanger 3/4 de tasse de sucre avec la fécule de maïs; y ajouter le jus conservé. 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. Ajouter les cerises et l'extrait d'amande. Verser le mélange dans un moule à quiche rond de 10 pouces (25 cm) ou dans un moule carré en verre de 8 pouces (20 cm). Préchauffer le four à 400 °F (204 °C). Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, 1/4 tasse de sucre, la levure chimique et le sel; bien mélanger. 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. Ajouter le lait et mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés. Verser des cuillères à soupe de pâte sur le mélange chaud. Faire cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

“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.” – WMB

Pain de maïs dans une poêle en fonte

Ingrédients

1 c. à thé de graisse végétale Crisco ou de beurre	1-2 c. à soupe de sucre (facultatif)
1 gros œuf	1 1/4 tasse de lait
2 tasses de mélange de maïs blanc, de farine et de babeurre avec levure incorporée White Lily	1/4 tasse d'huile végétale

Préparation

Préchauffer le four à 425 °F (218 °C). Verser la graisse végétale dans une poêle fonte de 8 pouces (20 cm). La mettre au four pour la faire chauffer pendant 5 minutes. Battre l'œuf dans un bol moyen. Y ajouter en brassant le mélange de farine de maïs, le sucre, le lait et l'huile, jusqu'à ce que le mélange soit humecté (la pâte sera grumeleuse). Incliner délicatement la poêle pour enduire le fond de graisse végétale. Mettre la pâte dans la poêle. Faire cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

“Et j'ai pris cette grosse bouchée de haricots et un oignon, un gros morceau de ce pain de maïs, et j'ai commencé à manger.” - WMB

Haricots

Ingrédients

450 g de haricots pinto	Sel et poivre au goût
225 g de jambon cuit, coupé en petits morceaux	Sucre brun (facultatif)

Préparation

Trempage rapide :

Rincer et trier les haricots, jeter les haricots flétris et les petits grains, et mettre les haricots dans une grande casserole. Ajouter de 6 à 8 tasses d'eau chaude. Amener rapidement à ébullition, et laisser bouillir pendant 2 minutes. Retirer du feu. Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure. Vider l'eau et rincer les haricots.

Trempage pendant toute la nuit :

Rincer et trier les haricots, jeter les haricots flétris et les petits grains, et mettre les haricots dans une grande casserole. Ajouter de 6 à 8 tasses d'eau froide. Laisser reposer toute la nuit ou au moins de 6 à 8 heures. Vider l'eau de trempage et rincer les haricots.

Cuisson :

Remettre les haricots dans la marmite et ajouter le jambon et le sucre brun (facultatif). Ajouter 6 tasses d'eau chaude aux haricots égouttés et rincés. Laisser cuire à feu doux avec le couvercle incliné jusqu'à tendreté, soit pendant environ 1 1/2 heure à 2 heures. Ajouter de l'eau si nécessaire pendant la cuisson.

“Regardez ! Oh, frère, c'est comme du pain de maïs et des haricots, c'est nourrissant.” - WMB