



PDF gratuit

LES SOUPERS DE GRAND-MAMAN

5 recettes de Pierrette

Pâté chinois, pain de viande, pouding chômeur,
soupe aux pois, sucre à la crème.

Pierrette



Une lettre de Pierrette

Voici cinq recettes de mes cahiers, exactement comme elles sont écrites dedans. Le pâté chinois, le pain de viande pis le pouding chômeur, ce sont ceux des vidéos. La soupe aux pois pis le sucre à la crème, c'est un petit avant-goût.

Fais-les, pis si tu aimes ça, les autres recettes t'attendent dans Le cahier de Pierrette pis Les Fêtes chez Pierrette.

Pierrette



LES SOUPERS DE LA SEMAINE **DANS LA VIDÉO**

Pâté chinois du lundi

« Le lundi, le rôti du dimanche passait dans le moulin à viande, pis c'est moi qui tournais la manivelle. »

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
8 portions	30 min	1 h

La viande

2 lb (900 g) bœuf haché mi-maigre

1 noix beurre

1 gros oignon, haché fin

1 c. à thé (5 ml) sauce Worcestershire (facultatif)

sel et poivre

Le blé d'Inde et les patates

1 boîte (398 ml) maïs en crème, tel quel

1 boîte (341 ml) maïs en grains, bien égoutté

3 lb (1,4 kg) patates farineuses (Russet ou Yukon Gold), de même grosseur

½ tasse (125 ml) lait, chauffé

¼ tasse (60 ml) beurre, plus 2 ou 3 noisettes pour le dessus

paprika

Il te faut : Un plat en verre de 9 × 13 po (23 × 33 cm), ta plus grande poêle, un pilon à patates

Comment faire

- 1.** Coupe les patates en morceaux égaux, couvre d'eau froide salée et fais bouillir jusqu'à ce que la fourchette rentre sans forcer. Égoutte, puis sèche-les 1 à 2

minutes dans le chaudron chaud, à feu doux.

2. Pile-les au pilon (jamais au batteur) avec le lait chaud et ¼ tasse de beurre. Sale. Elles sont prêtes quand une cuillère reste debout une seconde. Allume le four à 350 °F (175 °C).
3. Fais fondre le beurre dans ta plus grande poêle à feu moyen-vif. Étends la viande en une grosse galette et laisse-la 3 à 4 minutes sans y toucher pour faire une croûte brune, puis défais-la. Petite poêle? Fais-le en deux fois.
4. Ajoute l'oignon et laisse dorer. Sale, poivre, ajoute la sauce Worcestershire. La viande doit être cuite au complet : 160 °F (71 °C). Enlève une partie du gras, pas tout.
5. Dans le plat de 9 × 13, de bas en haut : la viande étendue égale, tapotée sans l'écraser, le maïs en crème, puis le maïs en grains égoutté.
6. Étends les patates en commençant par les bords, puis le milieu. Fais des sillons à la fourchette, saupoudre de paprika et dépose les noisettes de beurre.
7. Enfourne environ 30 minutes, jusqu'à ce que ça bouille sur les bords. Pour dorer, 2 à 3 minutes sous le gril, en restant à côté.
8. Laisse reposer 10 minutes avant de couper, avec un couteau trempé dans l'eau chaude.

Le petit truc de ma mère

Égoutte le maïs en grains, mais pas le maïs en crème. C'est l'eau de la canne de grains qui fait une mare au fond du plat. Pis le repos, c'est sacré : ma mère disait qu'« un pâté chinois pressé, c'est de la soupe ».

Si ça marche pas

- **Pâté chinois qui coule** : maïs en grains pas égoutté, ou coupé sans repos. → égoutte-le au complet et attends 10 minutes.
- **Purée molle ou collante** : patates pas séchées, lait froid ou batteur. → sèche-les dans le chaudron chaud, chauffe le lait, pile au pilon.
- **Viande grise ou pâté sec** : poêle trop pleine, ou bœuf extra-maigre. → cuis la viande en deux fois, et prends du mi-maigre.

Pour garder : Au frigo dans les 2 heures, 3 à 4 jours; en portions au congélateur, 2 à 3 mois. Réchauffe à 165 °F (74 °C).



LES SOUPERS DE LA SEMAINE

DANS LA VIDÉO

Pain de viande du jeudi pis sa sauce brune

« Le jeudi, c'était le pain de viande. On était neuf à table, pis Gilles pis moi, on se chicanait pour le bout le plus grillé. »

PORTIONS

6 portions

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

1 h à 1 h 15 + 10 min de repos

Le pain de viande

2 lb (900 g) bœuf haché mi-maigre (ou
1 ½ lb / 675 g de bœuf + ½ lb / 225 g
de porc)

2 tranches pain blanc, sans la croûte

½ **tasse** (125 ml) lait

1 œuf

1 moyen oignon, râpé avec tout son
jus

1 c. à thé (5 ml) sel (½ c. à thé / 2 ml si
tu mets des herbes salées)

½ **c. à thé** (2 ml) poivre

1 c. à soupe (15 ml) herbes salées
(facultatif)

Le glaçage et la sauce brune

½ **tasse** (125 ml) ketchup

2 c. à soupe (30 ml) cassonade

1 c. à thé (5 ml) moutarde jaune

1 tasse (250 ml) eau + 1 cube de
bouillon de bœuf

1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) farine,
délayée dans un peu d'eau froide

Il te faut : Une plaque à biscuits avec du papier parchemin, un thermomètre à lecture rapide

Comment faire

1. Émiette le pain dans le lait, laisse tremper 5 minutes et écrase en purée à la fourchette. Allume le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un grand bol, mets la viande, le pain trempé, l'œuf, l'oignon râpé, le sel, le poivre et les herbes salées. Mélange du bout des doigts, juste assez pour que tout soit mêlé.
3. Forme un pain d'environ 8 po (20 cm) sans le tasser, directement sur la plaque avec le papier parchemin. Lave-toi les mains.
4. Enfourne. Mélange le ketchup, la cassonade et la moutarde, et étends ce glaçage sur le pain quand il reste une vingtaine de minutes de cuisson.
5. Il est cuit à 160 °F (71 °C) au centre, après 1 h à 1 h 15. Fie-toi au thermomètre, pas à la couleur.
6. Glisse-le sur une planche sous un papier d'aluminium lâche et laisse reposer 10 minutes.
7. La sauce brune, pendant le repos : verse le jus de la plaque dans un petit chaudron, sans le noir du glaçage. Dégraisse un peu, ajoute l'eau et le cube, puis la farine délayée en brassant. Fais bouillir doucement 5 minutes, jusqu'à ce que ça épaississe.
8. Coupe des tranches d'un bon pouce (2,5 cm).

Le petit truc de ma mère

Le pain trempé garde le jus dans la viande; la chapelure sèche le boit. Pis comme ma mère me l'a dit la première fois : « La viande, ça se flatte, Pierrette, ça se pétrit pas. »

Si ça marche pas

- **Pain de viande sec** : viande trop maigre, chapelure sèche ou trop cuit. → mi-maigre, pain trempé, et sors-le à 160 °F (71 °C).
- **Pain de viande qui s'émiette** : trop brassé, ou tranché sans repos. → mélange du bout des doigts et attends 10 minutes.
- **Glaçage noir et amer** : mis trop tôt. → mets-le dans les 20 dernières minutes.

Pour garder : Au frigo dans les 2 heures, 3 à 4 jours; au congélateur 2 à 3 mois. Réchauffe jusqu'à 165 °F (74 °C).

LES DESSERTS **DANS LA VIDÉO**

Pouding chômeur

« Nous autres, les enfants, on se chicanait pour les coins du plat, parce que c'est là que la sauce est la plus épaisse. »

PORTIONS

6 portions

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

35 à 40 min + 10 min de repos

La sauce (choisis-en une)

1 ½ tasse (375 ml) vrai sirop d'érable +
1 ½ tasse (375 ml) de crème 35 %
(version du temps des sucres)

1 ½ tasse (375 ml) cassonade tassée +
2 tasses (500 ml) d'eau + 2 c. à soupe
(30 ml) de beurre (la sauce de ma
mère)

La pâte

¼ tasse (60 ml) beurre mou
½ tasse (125 ml) sucre
1 œuf
1 c. à thé (5 ml) vanille

1 tasse (250 ml) farine tout usage
2 c. à thé (10 ml) poudre à pâte
1 pincée sel
½ tasse (125 ml) lait

Il te faut : Un plat carré de 8 po (20 cm) en Pyrex à bords hauts, de 2 L, une plaque, un grand chaudron

Comment faire

1. Allume le four à 350 °F (175 °C). Mets les ingrédients de ta sauce dans un grand chaudron à feu moyen (la crème avec le sirop, ça monte d'un coup).

- 2.** Teste ta poudre à pâte : ½ c. à thé dans un fond d'eau chaude. Si ça mousse, elle est bonne.
- 3.** Brasse le beurre et le sucre jusqu'à ce que ça pâlisce, puis l'œuf et la vanille. Mélange à part la farine, la poudre à pâte et le sel.
- 4.** Ajoute la farine et le lait en alternant, et arrête dès qu'il reste plus de farine sèche. Étends la pâte dans le plat beurré, en gardant 1 po (2,5 cm) de bord libre.
- 5.** Amène la sauce à gros bouillons et verse-la tout de suite, doucement, sur le dos d'une cuillère, par-dessus la pâte.
- 6.** Couvre d'un papier d'aluminium posé sans serrer, mets une plaque en dessous et enfourne. Enlève le papier après 20 minutes.
- 7.** Sors-le quand le dessus est doré, que ça bout sur les bords et qu'un cure-dent piqué dans le gâteau ressort propre, même si la sauce a l'air trop claire (35 à 40 minutes).
- 8.** Pose le plat sur une planche ou un linge sec, jamais sur un comptoir mouillé. Laisse reposer 10 minutes, pas plus.

Le petit truc de ma mère

Ta sauce doit bouillir à gros bouillons quand elle tombe sur la pâte : elle passe en dessous, pis le gâteau monte par-dessus. Ma mère disait : « Le gâteau, c'est juste une excuse pour manger la sauce. »

Si ça marche pas

- **Pouding qui a bu sa sauce** : sauce pas assez bouillante, ou pouding resté trop longtemps au four. → verse la sauce à gros bouillons, et sors-le pendant que la sauce a encore l'air trop claire.
- **Couche pâteuse au fond** : sauce tiède ou poudre à pâte finie. → teste ta poudre à pâte dans l'eau chaude, et laisse la sauce sur le rond jusqu'à la dernière seconde.
- **Dessus sec et dur** : plat trop large et pas creux, ou pas de papier d'aluminium. → prends un plat plus creux que large, couvert les 20 premières minutes.

Pour garder : Au frigo dans les 2 heures, 3 à 4 jours. Verse 3 ou 4 c. à soupe d'eau bouillante autour du morceau avant de le réchauffer, portion par portion; jamais un Pyrex froid dans un four chaud.



LES SOUPES

Soupe aux pois de ma mère

« Neuf bols par souper, un chaudron qui mijotait tout l'après-midi, pis jamais la soupe de ma mère a collé au fond. J'ai mis des années à comprendre pourquoi. »

PORTIONS

8 portions

PRÉPARATION

20 min (+ trempage la veille)

CUISSON

2 h 30

2 tasses (500 ml) pois jaunes entiers secs

½ lb (225 g) lard salé entrelardé en dés, ou 1 os de jambon

1 gros oignon, haché

2 carottes, en petits dés

1 branche de céleri, en petits dés

10 tasses (2,5 L) eau froide

1 feuille de laurier

1 c. à thé (5 ml) sarriette séchée

¼ c. à thé (1 ml) poivre

au goût sel, à la toute fin seulement

Il te faut : Un gros chaudron à fond épais, une cuillère de bois à bout plat

Comment faire

- 1.** La veille, rince les pois et fais-les tremper 12 heures dans 8 tasses (2 L) d'eau froide : ils doublent de volume. Égoutte-les et jette l'eau.
- 2.** Dans le chaudron à fond épais, dore le lard salé à feu moyen 5 à 8 minutes. Ajoute l'oignon, les carottes et le céleri et cuis 5 minutes.
- 3.** Ajoute les pois, l'eau, le laurier, la sarriette et le poivre, sans saler. Porte doucement à ébullition et écume. Baisse au plus bas (juste quelques bulles), couvercle de travers, et mijote 2 à 2 h 30.

4. Toutes les 15 à 20 minutes, passe la cuillère de bois à plat sur tout le fond pour décoller les pois qui s'y déposent. Si la soupe épaissit trop, ajoute 1 tasse (250 ml) d'eau chaude.
5. C'est prêt quand les pois s'écrasent facilement sous la cuillère et que quelques-uns ont éclaté. Enlève le laurier (et l'os, en remettant sa viande).
6. Goûte, puis sale seulement s'il le faut : le lard en donne souvent assez. Laisse reposer 15 minutes.

Le petit truc de ma mère

Ma mère avait pas de secret, juste des habitudes : des pois trempés toute la nuit, son chaudron de fonte, un feu qu'on voyait à peine, pis sa cuillère de bois qui grattait le fond chaque fois qu'elle passait devant le poêle.

Le sel, elle le mettait à la fin : avec le lard, la soupe se sale toute seule en réduisant.

Si ça marche pas

- **Soupe aux pois qui colle au fond** : feu trop fort, chaudron mince ou fond pas gratté. → transvide dans un autre chaudron sans gratter la partie collée, baisse le feu et gratte le fond aux 15 à 20 minutes.
- **Goût de brûlé dans la soupe aux pois** : la couche brûlée a été brassée dans la soupe. → transvide tout de suite sans toucher le fond et allonge d'un peu d'eau chaude.
- **Pois encore durs** : trempage trop court ou pois vieux. → prolonge le mijotage de 30 à 60 minutes avec un peu d'eau chaude.

Pour garder : Au frigo dans les 2 heures : 2 à 3 jours au frigo, 4 mois au congélateur. Elle épaissit au froid : réchauffe-la à feu doux avec un peu d'eau, jusqu'à 74 °C (165 °F).



LES SUCRERIES

Sucre à la crème

« Ma mère en faisait une plaque le premier samedi de décembre. On était neuf à table : la plaque passait pas le dimanche. »

PORTIONS

64 petits carrés

PRÉPARATION

10 min (+ 1 h 30 de refroidissement)

CUISSON

15 min

1 ½ tasse (375 ml) cassonade, tassée

1 tasse (250 ml) sucre

1 tasse (250 ml) crème 35 %

1 pincée sel

1 c. à soupe (15 ml) beurre non salé

1 c. à thé (5 ml) vanille

Il te faut : Un chaudron à fond épais d'au moins 3 L, un thermomètre à bonbons, un moule de 8 po carré (20 cm), une cuillère de bois

Comment faire

1. Vérifie ton thermomètre dans l'eau qui bout : il doit marquer 100 °C (212 °F). S'il marque 2 degrés de moins, vise 2 degrés de moins. Beurre le moule et tapisse-le de papier parchemin.
2. Dans le chaudron, brasse la cassonade, le sucre, la crème et le sel à feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde et que ça bouille. Essuie les cristaux sur les parois avec un pinceau mouillé.

- 3.** Accroche le thermomètre au milieu, sans toucher le fond. Laisse bouillir à feu moyen SANS BRASSER jusqu'à 114 °C (237 °F), de 8 à 12 minutes. Surveillance : ça monte vite passé 104 °C (220 °F).
- 4.** Test de l'eau froide : laisse tomber ½ c. à thé (2 ml) de sirop dans de l'eau froide. Il doit faire une boule molle qui s'écrase entre tes doigts. S'il fait des fils, continue et refais le test aux 2 minutes.
- 5.** Retire du feu. Dépose le beurre et la vanille sur le dessus sans brasser. Mets le chaudron dans 2 po (5 cm) d'eau froide, pas glacée.
- 6.** Laisse refroidir sans toucher jusqu'à 45 °C (113 °F), de 20 à 30 minutes : le fond du chaudron est tiède dans ta main.
- 7.** Brasse vigoureusement à la cuillère de bois de 5 à 10 minutes (2 à 3 minutes au batteur), jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne mat.
- 8.** Verse tout de suite dans le moule et lisse : ça fige vite. Laisse prendre 1 heure, démoule et coupe en carrés de 1 po (2,5 cm).

Le petit truc de ma mère

Ma mère disait : « Le sucre à la crème, ça s'attend. » Brasse-le chaud, t'as du sable ; attends que le chaudron soit tiède, t'as du velours.

Pas de thermomètre ? Garde un verre d'eau froide à côté du rond : la boule doit se tasser sous ton pouce comme de la pâte à modeler.

Si ça marche pas

- **Sucre à la crème granuleux** : brassé pendant la cuisson ou avant d'avoir refroidi à 45 °C. → refonds-le au chaudron avec 3 c. à soupe (45 ml) de crème en brassant, recuis à 114 °C sans brasser et refroidis avant de brasser.
- **Sucre à la crème trop mou** : pas assez cuit (en bas de 112 °C). → refonds-le avec 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de crème, recuis à 114 °C, refroidis à 45 °C et rebrasse.
- **Sucre à la crème trop dur ou cassant** : trop cuit (118 °C et plus). → refonds-le avec 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de crème, recuis à 114 °C, refroidis et rebrasse.

Pour garder : En boîte hermétique, entre des feuilles de papier parchemin : environ 2 semaines au frais, ou 2 à 3 mois au congélateur.

À propos de Pierrette

Pierrette Tremblay est un personnage narrateur de la chaîne YouTube Les soupers de grand-maman. Son image et sa voix sont créées avec l'IA. Les recettes sont écrites et vérifiées par notre équipe, et cuisinées dans une vraie cuisine.

Les températures de cuisson et les durées de conservation suivent les recommandations de Santé Canada. Les conserves suivent des méthodes éprouvées. En cas de doute sur un aliment, jette-le.



Le cahier de Pierrette et Les Fêtes chez Pierrette

82 recettes en tout, en PDF, à partir de 14 \$.

cahierdepierrette.store

De nouveaux soupers chaque semaine sur la chaîne YouTube **Les soupers de grand-maman**.

© 2026 Les soupers de grand-maman. Ce PDF est pour ton usage personnel : imprime-le autant que tu veux pour ta cuisine, mais ne le partage pas.