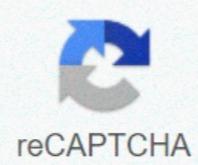




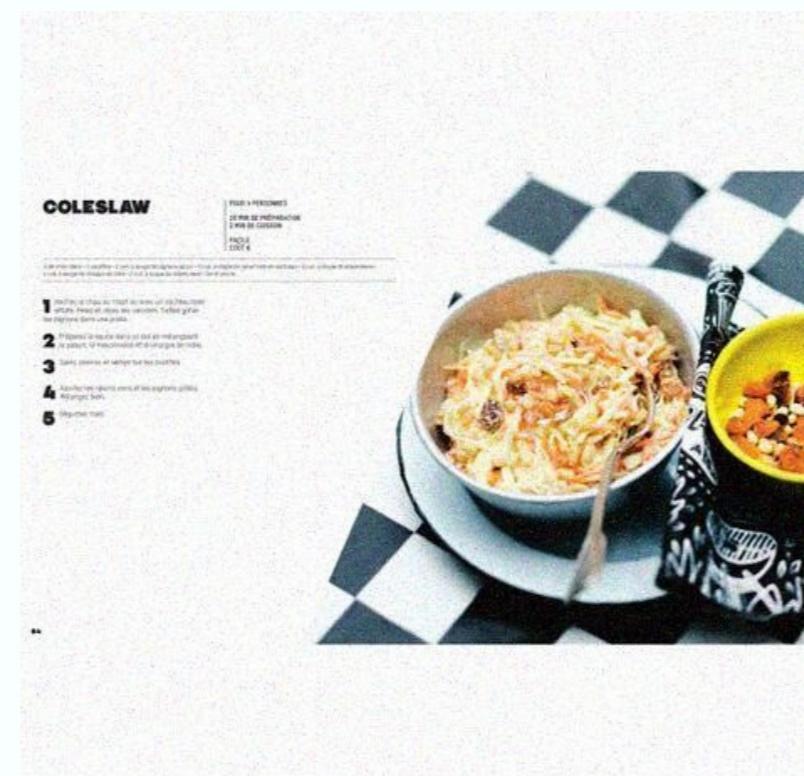
I'm not a robot



**I am not a robot!**

## Livre de recette américaine

Amateurs de gâteaux au chocolat, de barbecue et d'expériences culinaires, bienvenue. Sur [recette-americaine.com](http://recette-americaine.com), vous trouverez forcément le dessert maison qui vous fait rêver, le plat américain qu'il manquait à votre livre de recettes, ou bien le dernier cake tendance à tester. [Recette-americaine.com](http://recette-americaine.com) est un site internet créé à la fin de l'année 2010 et il connaît déjà un franc succès. Il ravira bien évidemment tous les fans de cuisine américaine car il recense un grand nombre de recettes américaines en partant du typique hamburger en passant par les célèbres pancakes, bagels sucrés ou salés, cookies et autres cheesecakes, donuts, brownies, etc. Dès la première page du site, on salive déjà. Recette-americaine.com propose donc une large variété de recettes en provenance d'Outre-Atlantique toutes plus savoureuses les unes que les autres. Pour enrichir ce choix de recettes, chacun peut contribuer en proposant sa recette personnelle. Pour cela, rien de plus simple, il suffit de rédiger sa recette et de l'envoyer par email au site. On peut bien évidemment agrémenter sa recette d'une ou de plusieurs belles photos de son choix. Après approbation, la recette est publiée et on a la joie de partager ses talents culinaires avec les autres internautes accros à la cuisine et à la culture américaines. Recette-americaine.com n'est pas qu'un site dédié aux fans de cuisine. Il enchantera aussi tous ceux qui connaissent déjà les USA ou ceux qui ont envie de les découvrir, notamment par le prisme des plaisirs gustatifs. En effet, de nombreux articles sont régulièrement publiés par des internautes. Les articles qui sont rédigés ont pour point commun l'alimentation américaine. Ils peuvent traiter d'aliments, de produits, de plats, de coutumes culinaires ou encore de restaurants spécifiques mais aussi donner des bons plans, des adresses, pour bien manger dans différentes villes des Etats-Unis mais aussi ailleurs dans le monde, notamment en France.



Pour enrichir ce choix de recettes, chacun peut contribuer en proposant sa recette personnelle. Pour cela, rien de plus simple, il suffit de rédiger sa recette et de l'envoyer par email au site. On peut bien évidemment agrémenter sa recette d'une ou de plusieurs belles photos de son choix. Après approbation, la recette est publiée et on a la joie de partager ses talents culinaires avec les autres internautes accros à la cuisine et à la culture américaines. Recette-americaine.com n'est pas qu'un site dédié aux fans de cuisine. Il enchantera aussi tous ceux qui connaissent déjà les USA ou ceux qui ont envie de les découvrir, notamment par le prisme des plaisirs gustatifs. En effet, de nombreux articles sont régulièrement publiés par des internautes. Les articles qui sont rédigés ont pour point commun l'alimentation américaine. Ils peuvent traiter d'aliments, de produits, de plats, de coutumes culinaires ou encore de restaurants spécifiques mais aussi donner des bons plans, des adresses, pour bien manger dans différentes villes des Etats-Unis mais aussi ailleurs dans le monde, notamment en France.



Pour cela, rien de plus simple, il suffit de rédiger sa recette et de l'envoyer par email au site. On peut bien évidemment agrémenter sa recette d'une ou de plusieurs belles photos de son choix. Après approbation, la recette est publiée et on a la joie de partager ses talents culinaires avec les autres internautes accros à la cuisine et à la culture américaines. Recette-americaine.com n'est pas qu'un site dédié aux fans de cuisine. Il enchantera aussi tous ceux qui connaissent déjà les USA ou ceux qui ont envie de les découvrir, notamment par le prisme des plaisirs gustatifs. En effet, de nombreux articles sont régulièrement publiés par des internautes. Les articles qui sont rédigés ont pour point commun l'alimentation américaine. Ils peuvent traiter d'aliments, de produits, de plats, de coutumes culinaires ou encore de restaurants spécifiques mais aussi donner des bons plans, des adresses, pour bien manger dans différentes villes des Etats-Unis mais aussi ailleurs dans le monde, notamment en France.



Dès la première page du site, on salive déjà. Recette-americaine.com propose donc une large variété de recettes en provenance d'Outre-Atlantique toutes plus savoureuses les unes que les autres. Pour enrichir ce choix de recettes, chacun peut contribuer en proposant sa recette personnelle. Pour cela, rien de plus simple, il suffit de rédiger sa recette et de l'envoyer par email au site. On peut bien évidemment agrémenter sa recette d'une ou de plusieurs belles photos de son choix. Après approbation, la recette est publiée et on a la joie de partager ses talents culinaires avec les autres internautes accros à la cuisine et à la culture américaines. Recette-americaine.com n'est pas qu'un site dédié aux fans de cuisine. Il enchantera aussi tous ceux qui connaissent déjà les USA ou ceux qui ont envie de les découvrir, notamment par le prisme des plaisirs gustatifs. En effet, de nombreux articles sont régulièrement publiés par des internautes. Les articles qui sont rédigés ont pour point commun l'alimentation américaine. Ils peuvent traiter d'aliments, de produits, de plats, de coutumes culinaires ou encore de restaurants spécifiques mais aussi donner des bons plans, des adresses, pour bien manger dans différentes villes des Etats-Unis mais aussi ailleurs dans le monde, notamment en France.

On trouve donc sa recette en un clic. La plupart du temps, elle est accompagnée de différents articles qui traitent des sujets. Encore un moyen simple et agréable d'approfondir ses connaissances en matière de gastronomie américaine. Nos amis : Conseil resto - recette sorbet - Recettes Bretonnes - Recettes de chef - Barbecue avec The Hungry Hug www.hachette.fr est le magazine des éditeurs du groupe Hachette Livre en France. Le site présente le catalogue des éditeurs et propose des actualités, des contenus exclusifs, des jeux et animations multimédias... En un mot, un espace ludique et interactif au service de vos envies de lectures ! Page 2 : www.hachette.fr est le magazine des éditeurs du groupe Hachette Livre en France. Le site présente le catalogue des éditeurs et propose des actualités, des contenus exclusifs, des jeux et animations multimédias... En un mot, un espace ludique et interactif au service de vos envies de lectures ! Noël approche à grands pas. Peut-être songez-vous à préparer une dinde accompagnée d'une sauce aux atocas ? Ces deux aliments sont d'origine nord-américaine ; d'ailleurs, le nom atocas est une appellation héritée des Premières Nations. Mais ce mets est-il tiré du patrimoine culinaire québécois ou s'agit-il d'un mets emprunté ? A lire aussi : Il y a 241 ans, le sapin de Noël est apparu au Québec (à Sorel) ! A lire aussi : Le savez-vous ? La souffleuse a été inventée par un latelier québécois Les Espagnols ramènent le dindon en Europe, non pas sauvage, mais bel et bien apprivoisé, car les Azteques l'avaient déjà domestiqué. De l'Espagne, le dindon passe en France : on le retrouve en 1570 servi au banquet du roi Charles IX. Il devient la « poule d'inde » en référence aux efforts pour découvrir la route des Indes. LES COLONS ET L'OE Les colons laurentins des 17e et 18e siècles élèvent des dindes dans leur basse-cour. Dans la région agricole autour de Québec, malgré des poids qui peuvent atteindre les 10 à 12 kilos, la dinde n'est pas très populaire et l'est encore moins en milieu urbain, à peine 5 % des agriculteurs en auraient élevé et à ce compte, la demande ne commence à croître qu'après 1750. De fait, les colons français préfèrent l'oie, une tradition culinaire qui ne perdra son attrait qu'à la toute fin du 19e siècle, selon la première édition de La cuisine raisonnée en 1919. Quant à la canneberge, le récollet Gabriel Sagard indique en 1632 qu'elle est présente depuis l'Etat de New York jusqu'aux Grands Lacs. Dès 1661, le jésuite Louis Nicolas mentionne que les Anglais en font excellentes confitures. Cependant dans la colonie, ce n'est qu'en 1721 que la première mention de confitures apparaît, apprêté que le botaniste suédois Pehr Kalm évoquera aussi quelque 25 ans plus tard. Jusqu'alors le seul usage connu est médicinal. À la fin des années 1780, des canneberges sont exportées régulièrement vers Londres depuis Québec, mais il y a déjà 75 ans que les colons de la Nouvelle-Angleterre pratiquent ce commerce. Le premier livre de recettes publié en français, La cuisinière canadienne, propose en 1840 quatre recettes de dinde de style français, mais aucune avec sauce aux atocas, quoiqu'on y retrouve une recette de confitures. Sa réédition de 1855 propose encore les recettes classiques à la française. Mère Caron, qui publie, 22 ans plus tard, un nouveau recueil, conserve les mêmes préparations. La cuisine raisonnée dans sa première parution ne propose ni sauce aux atocas ni confitures. ETATS-UNIS Et si on jetait un coup d'œil du côté américain ? L'école de cuisine de Boston et sa directrice, Fanny Farmer, publiée en 1896, la première édition d'un livre de recettes qui deviendra une bible pour les cuisinières québécoises au cours du 20e siècle, car il sera traduit en français. On y associe viandes grillées et sauce à l'atocas. Cette sauce aux canneberges se rapproche beaucoup de celle des confitures, publiée dans La cuisine raisonnée de 1943. Mais Fanny Farmer n'est pas la première à avoir publié une recette de dinde sauce aux canneberges : ceci revient à Amelia Simmons, qui publie en 1796 le premier livre de recettes américain. La dinde avec sauce aux atocas ne serait donc pas d'origine québécoise. LA SAUCE AUX ATOCAS EN 1840... Dans sa mise en forme moderne, cette recette dirait ceci : Ingrédients 340 g d'atocas frais ou congelés (2 tasses) 450 g de sucre (2 tasses) 225 ml d'eau (1 tasse)