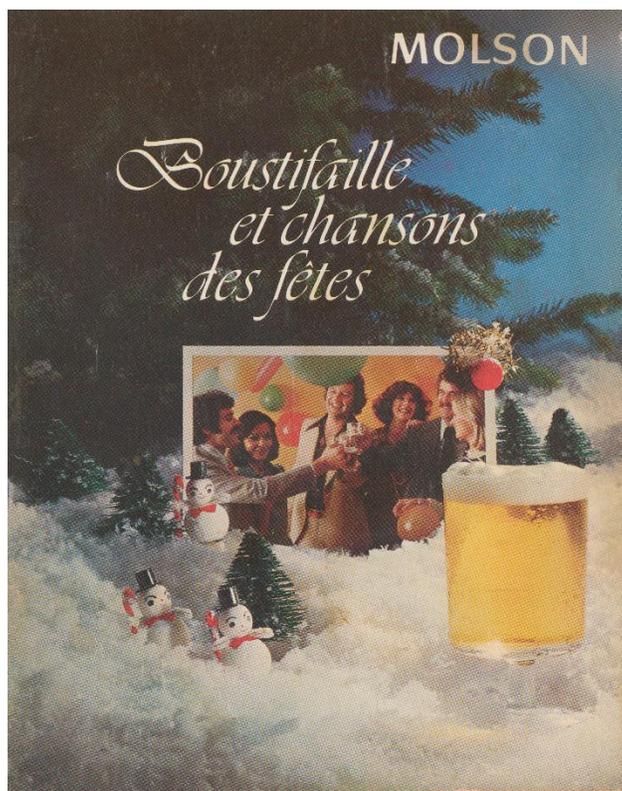


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



SAUCISSES COCKTAIL FUMÉES "AU PORTER" (CHAUD)

- 1½ livre de saucisses "cocktail" fumées
- 1 cuillerée à soupe d'oignons émincés
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 1 pincée de thym
- ½ cuillerée à thé de moutarde en poudre
- 1 bouteille de bière 'Porter' MOLSON (12 onces)
- ½ cuillerée à thé de sel
- ½ cuillerée à thé de sucre
- ½ cuillerée à thé de sauce Worcestershire
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Faire tomber les oignons dans le beurre (sauter sans brunir), ajouter la farine, bien mélanger. Cuire quelques minutes, ajouter le Porter MOLSON, le thym, le sel, la moutarde sèche, le sucre, la sauce Worcestershire, la feuille de laurier et le poivre de Cayenne. Faire mijoter environ 5 minutes.

Déposer les saucisses fumées dans un plat allant au four. Couvrir de la sauce et cuire environ 20 minutes dans un four à 350 degrés. Servir chaud sur un réchaud portatif.