

8

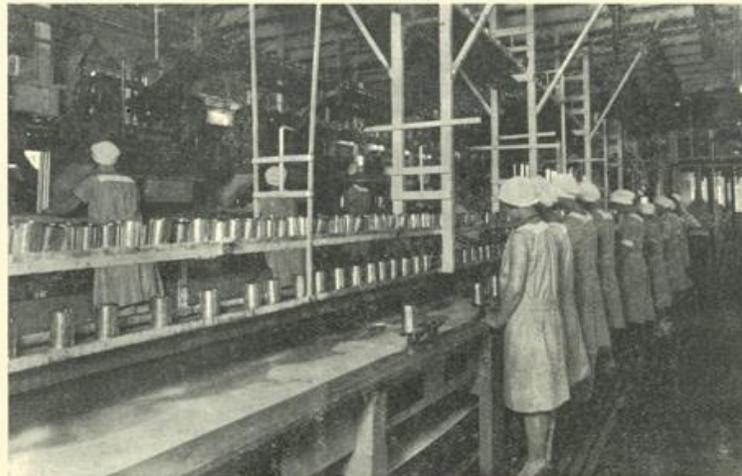
FÈVES EN GOUSSES AU BEURRE DE CITRON—

1 boîte de fèves n° 2 3 c. à s. de beurre
Jus de $\frac{1}{2}$ citron Sel et poivre.

Faites chauffer les fèves suivant les directions générales qui ont déjà été données; faites fondre le beurre; ajoutez du sel et du poivre et remuez très lentement en ajoutant le jus de citron; versez par-dessus les fèves juste avant de servir.

FÈVES EN GOUSSES À LA SAUCE AUX TOMATES—

Versez le jus d'une boîte de fèves n° 2; ajoutez à ce jus une tasse de jus de tomates et faites bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une tasse. Faites fondre 2 c. à s. de beurre. Ajoutez 2 c. à s. de farine. Ajoutez lentement le liquide chaud en remuant jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Assaisonnez de sel et de poivre. Arrangez une couche de fèves dans une casserole. Ajoutez une couche de sauce.—Répétez. Recouvrez de pain émietté beurré. Faites bien chauffer et servez immédiatement.—Suffisamment pour quatre.



Intérieur d'une conserverie moderne.

PAIN DE FÈVES—

1 boîte de fèves n° 3 cuites au four 1 œuf (légèrement battu)
1 tasse de pain émietté $\frac{1}{4}$ tasse de noix de Grenoble roulées
2 c. à s. de catsup de tomates 1 c. à t. de sel, un peu de poivre.

Ecrasez les fèves, ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué. Moulez en un pain et faites cuire dans une tôle beurrée 30 minutes. Servez chaud avec de la sauce aux tomates ou tranchez après refroidissement.