

# WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



## CASSEROLE À LA COURGE ET AUX ARACHIDES

(6 à 8 portions)

4 tasses de courge pilée (environ  
4 livres non cuites)  
 $\frac{1}{3}$  tasse de beurre fondu  
sel et poivre  
 $\frac{3}{4}$  tasse de lait  
 $\frac{1}{3}$  tasse de beurre d'arachide  
 $\frac{1}{3}$  tasse de lait  
1 petit paquet d'arachides salées  
(3 c. à table)  
tranches de saucisse et de pomme

1. Préchauffer le four à 450°F.  
Beurrer une casserole de 2  
pintes.
2. Mêler la courge avec le beurre  
fondu, les assaisonnements et  
 $\frac{3}{4}$  tasse de lait.
3. Diluer le beurre d'arachide  
avec  $\frac{1}{3}$  tasse de lait; incor-  
porer à la courge. Verser dans  
la casserole préparée; saupou-  
drer d'arachides salées.
4. Cuire à four préchauffé 10 mi-  
nutes; faire dorer sous le gril.  
Servir avec de la sauce grillée  
et des tranches de pomme  
sautées.

MARS 1961