

BURNBRAE™
FARMS • FERMES

frais de la ferme



Économisez
5,00 \$
Rebais à l'intérieur

DES IDÉES DE RECETTES DES FERMES BURNBRAE



Des œufs pour la vie^{MC}

.....



Les **FERMES BURNBRAE** sont une partie intégrante de ma famille depuis 1893, soit lorsque mon arrière-grand-père a émigré d'Écosse pour s'installer ici. Nous sommes fiers d'être la 5^e génération d'une entreprise

familiale canadienne dont les installations sont situées partout au pays. Nous nous engageons à produire et à commercialiser des œufs et des produits des œufs sains, accessibles et appréciés de tous.

Les œufs constituent une part importante de la routine quotidienne de notre famille. Nous aimons leur caractère polyvalent et nutritif; il n'existe d'ailleurs aucune meilleure façon d'obtenir les protéines dont nous avons besoin ! Ces recettes succulentes figurent parmi nos préférées et nous espérons qu'elles figureront parmi les vôtres également. Dégustez !



Margaret Hudson

Margaret Hudson, présidente, Fermes Burnbrae





Coupes de gruau cuit 4 ingrédients

Naturellement sucrées et débordantes de protéines, ces coupes sont délicieuses et faciles à préparer.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes TEMPS DE CUISSON : 25-30 minutes DONNE : 12-16 portions

INGRÉDIENTS

2 ½ tasses de flocons d'avoine

¼ tasse **Créations OEUFS!** œufs entiers saveur originale, bien agités

1 ½ tasse de lait

½ tasse de sirop d'érable pur

CONSEILS

Ajouts facultatifs : pommes finement hachées, bananes, cannelle, petits fruits frais ou congelés, beurre d'arachide (réchauffer avant d'incorporer), mini brisures de chocolat, noix, fruits séchés, etc.

Laisser plus d'espace dans les caissettes pour l'ajout d'ingrédients facultatifs. Il se pourrait alors que la recette donne jusqu'à 16 coupes de gruau.

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et déposer des caissettes en papier dans un moule à muffins (12).

2. Dans un grand bol, combiner les flocons d'avoine, les œufs, le lait et le sirop d'érable. Répartir également la préparation entre les caissettes à muffins (le liquide doit vraiment être réparti également entre les caissettes).

3. Incorporer les ingrédients facultatifs, si désiré.

4. Cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit brun doré et que le gruau ait complètement pris. Laisser reposer entre 5 et 10 minutes avant de retirer du moule à muffins.

5. Les Coupes de gruau peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine ou congelées jusqu'à 3 mois. Elles se réchauffent sans problème. On peut les servir seules ou avec du lait et du sirop d'érable, au goût.

Fait avec



Pour plus d'idées de recettes, visitez le : burnbraefarms.com/coinrecettes



Petit déjeuner d'œufs et de couscous à la manière de l'Ouest

Ce petit déjeuner à base de couscous et d'œufs remplacera l'habituel gruaux instantané!

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes TEMPS DE CUISSON : 10 minutes DONNE : 2 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse	de couscous régulier ou de blé entier
½ tasse	d'eau bouillante
½ tasse	Créations OEUFS! Sans gras fromage et ciboulette , bien agités
¼ tasse	chaque de tomates et poivrons verts épépinés et coupés en dés
2 c. à soupe	de jambon finement haché
2 c. à soupe	d'oignon vert finement hachés
pincée	chaque de sel et de poivre
	cheddar râpé (facultatif)
	crème sure (facultatif)

3. Mélanger les œufs brouillés et le couscous. Assaisonner au goût. Saupoudrer de fromage (facultatif). Servir immédiatement et accompagner d'une cuillerée de crème sure (facultatif).

INSTRUCTIONS

1. Déposer le couscous dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur. Verser l'eau bouillante dessus ; couvrir et laisser reposer 5 minutes. Aérer à l'aide d'une fourchette.
2. Pendant ce temps, mélanger les œufs, le poivron vert, la tomate, le jambon, l'oignon vert, le sel et le poivre dans un bol allant au four à micro-ondes. Chauffer à puissance élevée de 2 à 3 minutes, en remuant une fois, ou jusqu'à ce que les œufs prennent. Défaire en morceaux.

Fait avec





Déjeuner de tacos mexicains au chorizo

Le barbecue même au déjeuner? Absolument!

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes TEMPS DE CUISSON : 30 minutes DONNE : 12 portions

INGRÉDIENTS

¾ tasse	de chorizo doux ou épicé, boyau enlevé en tranches
2 tasses	Créations OEUFS! Œufs entiers légumes et fêta, bien agités
¾ tasse	d'oignon, en petits dés
1 c. à thé	de cumin moulu
1 c. à thé	de paprika
12	tortillas de blé ou de maïs de 6 po
2 tasses	de tomates, en dés
1/3 tasse	de coriandre, hachée
2 c. à soupe	de jus de lime
2 c. à thé	d'huile végétale
pincée	sel et poivre
1	avocat, en tranches

2. Emballer les tortillas dans du papier d'aluminium et déposer sur la grille, sur chaleur indirecte et griller jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

3. Pour cuisiner une salsa, mélanger tomates, oignons, coriandre, jus de lime et l'huile végétale. Saler et poivrer. Réserver.

4. Répartir la préparation de chorizo entre les tortillas chaudes, puis garnir de salsa de tomates et de tranches d'avocat.

Fait avec



INSTRUCTIONS

1. Cuire le chorizo, les oignons et œufs dans une grande poêle en fonte, au barbecue, à une température de 190 °C (375 °F); incorporer le cumin et le paprika et mélanger jusqu'à ce que les œufs aient pris. Retirer du feu et conserver au chaud.



Casserole de poulet à la grecque

Tout simplement parfait pour les repas partagés (potluck) ou pour les buffets!

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes TEMPS DE CUISSON : 20 minutes DONNE : 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 gros poulet rôti de la charcuterie (environ 1.5 kg/ 3lb)
- 1/3 tasse d'oignon rouge, tranché finement
- 1 tasse œufs liquides *naturoeuf* **Oméga Plus^{MC}**, bien agités
- 2/3 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à thé de zeste de citron, râpé finement
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de margarine fondue
- 2 c. à soupe de persil haché
- 1/2 c. à thé de feuilles d'origan séchées
- 1/2 c. à thé de poivre

2. Battre les œufs avec le bouillon de poulet, le zeste et le jus de citron, la margarine, le persil, l'origan et le poivre. Verser sur le poulet. (Peut être préparé jusqu'à ce point, couvert et réfrigéré jusqu'à une journée.)

3. Cuire dans un four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit ferme et légèrement bruni.

INSTRUCTIONS

1. Enlever la peau du poulet et le désosser. Découper la chair de poulet en bouchées. Les placer dans un plat allant au four de 13x9 po (3L) légèrement graissé d'enduit antiadhésif. Ajouter l'oignon tranché.

Fait avec





Omelette au four soufflée au fromage

Cette omelette aérienne et sans complication comblera la faim de tout un chacun!

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes TEMPS DE CUISSON : 55-60 minutes DONNE : 6-8 portions

INGRÉDIENTS

1 ½ tasses	de lait
⅓ tasse	de farine tout usage
2 c. à soupe	de beurre salé, fondu
½ c. à thé	de poudre à pâte
¼ c. à thé	de chaque sel et poivre
8	œufs <i>naturoœuf</i> Oméga-3
2 tasses	de fromage cheddar marbré, râpé et divisé
	bacon cuit émietté (facultatif)
	tomates en dés et oignons verts hachés (facultatif)
	crème sure (facultatif)

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser une assiette à tarte profonde de 9 po. Combiner le lait, la farine, le beurre, la poudre à pâte, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur. Réduire en crème onctueuse.

2. Ajouter les œufs et 1 ½ tasses de fromage; mélanger jusqu'à homogénéité. Verser dans l'assiette à tarte. Cuire de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que l'omelette soit gonflée et dorée.

3. Parsemer la surface de l'omelette chaude de bacon, tomates en dés et oignons (facultatif). Parsemer du fromage râpé restant. Découper en pointes et servir avec la crème sure (facultatif).

CONSEILS

Ajouter de l'oignon rouge, du poivron vert et du jambon hachés pour varier et faire une omelette western

Fait avec





Tartelettes citron-meringue en toute simplicité

Ces jolies petites tartelettes sont faites en un clin d'œil!

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes TEMPS DE CUISSON : 16 minutes DONNE : 18 portions

INGRÉDIENTS

18	croûtes à tartelettes 3 po (7,5 cm)
2 ½ tasses	de crème au citron ou de garniture à tarte de bonne qualité
½ tasse	d'œufs liquides <i>Natureoef</i> Que des blancs d'œufs^{MC} , bien agités
1 ½ c. à thé	de jus de citron
½ c. à thé	de vanille
¼ c. à thé	de crème de tartre
pincée	de sel
½ tasse	de sucre granulé

3. Disposer les tartelettes sur la plaque de cuisson. Pour une cuisson uniforme, tourner la plaque à l'occasion et cuire 16 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Laisser refroidir à la température ambiante et servir.

CONSEILS

Les tartelettes peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à 2 jours.

Pour varier les saveurs, remplacer la garniture au citron par une garniture au chocolat préparée ou un pouding au caramel.

INSTRUCTIONS

1. Cuire les croûtes à tarte selon les directives sur l'emballage; refroidir complètement. À l'aide d'une cuillère, déposer environ 2 c. à soupe de la garniture au citron dans chacune des tartelettes. Lisser le dessus. Réchauffer le four à 400 °F (200 °C).

2. Battre les blancs d'œufs avec le jus de citron, la vanille, la crème de tartre et le sel jusqu'à l'obtention de pics mous. Battre constamment à vitesse élevée et ajouter graduellement le sucre. Continuer de battre jusqu'à l'obtention de pics fermes. Garnir les tartelettes de la meringue à l'aide d'une poche à décorer ou d'une cuillère.

Fait avec





Gâteau des anges au chocolat

Ce gâteau spectaculaire ravira tous les invités, quelles que soient les festivités!

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes TEMPS DE CUISSON : 40-50 minutes DONNE : 10 portions

INGRÉDIENTS

- ¾ tasse de farine à gâteaux et à pâtisserie
- ½ tasse de poudre de cacao
- 1 ½ tasses de sucre granulé, divisée
- 1 ¾ tasses **natureseuf** Que des blancs d'œufs^{MC}, bien agités
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de crème de tartre
- ½ c. à thé de sel
- 1 contenant glaçage blanc
- 1 c. à thé de zeste d'orange finement râpé
- baies et menthe fraîche (facultatif)

3. Un quart à la fois, incorporer délicatement les ingrédients secs aux blancs d'œufs. Verser la préparation dans un moule tubulaire à fond amovible de 8 po (20cm). Glisser une spatule dans la préparation pour éliminer les poches d'air. Égaliser la surface.

4. Faire cuire au four pendant 40-50 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme au toucher. Renverser le moule; refroidir complètement.

5. Couper le gâteau en deux, à l'horizontale de façon à obtenir deux étages. Incorporer le zeste d'orange au glaçage. Étendre une couche de glaçage sur la moitié du bas. Saupoudrer de baies, si désiré. Déposer l'autre moitié du gâteau sur le dessus et le glacer ou opter pour une meringue. Si désiré, décorer de feuilles de menthe et de baies (facultatif).

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un petit bol, à l'aide du batteur électrique, mélanger la farine avec la poudre de cacao et ¾ tasse de sucre.
2. Dans un grand bol, monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron, la vanille, la crème de tartre et le sel. Sans cesser de battre, ajouter graduellement les restes (¾ tasse) du sucre; battre jusqu'à la formation de pics rigides.

Fait avec





Trempepette Cobb

Une salade classique réinventée en une trempepette colorée et nutritive!

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes TEMPS DE CUISSON : 0 minutes DONNE : 12 portions

INGRÉDIENTS

2 emballages

1 tasse

½ tasse

2 c. à soupe chacun

½ tasse chacun

¼ tasse chacun

 **OEUFSpresto!** Aneth

de yogourt épais, style grec,
ou crème sure

de fromage à la crème léger, ramolli

d'aneth et de persil frais, hachés

de grains de maïs, de tomates en
dés et de fromage râpé

d'oignons verts, hachés
et de bacon cuit émietté (facultatif)

2. Garnir des tranches de blancs d'œufs, du maïs, des tomates, du fromage, des oignons et du bacon (facultatif). Entourer la trempepette de feuilles de laitue et de tranches épaisses de poivrons et de concombres pour la déguster.

CONSEILS

Utiliser ces ingrédients facultatifs pour déguster les coupes : des feuilles d'endive ou de laitue romaine, des poivrons tranchés, du concombre, des craquelins ou des croustilles de maïs.

INSTRUCTIONS

1. Trancher les œufs en deux et retirer les jaunes; trancher finement les blancs et réserver séparément. Du dos d'une cuillère, piler les jaunes dans un fin tamis au-dessus d'un bol. Incorporer le yogourt, le fromage à la crème, l'aneth et le persil. Verser dans un bol peu profond pour servir.

Fait avec



AU DÉTAILLANT : Fermes Burnbrae remboursera la valeur du coupon-rabais, en plus de nos frais de manutention spécifiés, pourvu que vous l'acceptiez du client pour l'achat des produits spécifiés. Toute autre application pourrait constituer une fraude. Nous nous réservons le droit, ceci à notre entière discrétion, de refuser tout remboursement dans les cas où nous soupçonnons une fraude. Le remboursement sera fait uniquement aux détaillants qui nous remettent le coupon-rabais. Une réduction pour toutes taxes payables est incluse dans la valeur du coupon-rabais.

POUR REMBOURSEMENT, FAIRE PARVENIR LE COUPON-RABAIS PAR LA POSTE À :

FERMES BURNBRAE, CP 3000
SAINT JOHN, NB E2L 4L3

IL Y A UNE LIMITE DE COUPON-RABAIS PAR CLIENT.

DATE D'ÉCHÉANCE :
31 MARS 2019

MC MARQUES DE COMMERCE
DE FERMES BURNBRAE LIMITÉE.

AU DÉTAILLANT : Fermes Burnbrae remboursera la valeur du coupon-rabais, en plus de nos frais de manutention spécifiés, pourvu que vous l'acceptiez du client pour l'achat des produits spécifiés. Toute autre application pourrait constituer une fraude. Nous nous réservons le droit, ceci à notre entière discrétion, de refuser tout remboursement dans les cas où nous soupçonnons une fraude. Le remboursement sera fait uniquement aux détaillants qui nous remettent le coupon-rabais. Une réduction pour toutes taxes payables est incluse dans la valeur du coupon-rabais.

POUR REMBOURSEMENT, FAIRE PARVENIR LE COUPON-RABAIS PAR LA POSTE À :

FERMES BURNBRAE, CP 3000
SAINT JOHN, NB E2L 4L3

IL Y A UNE LIMITE DE COUPON-RABAIS PAR CLIENT.

DATE D'ÉCHÉANCE :
31 MARS 2019

MC MARQUES DE COMMERCE
DE FERMES BURNBRAE LIMITÉE.

AU DÉTAILLANT : Fermes Burnbrae remboursera la valeur du coupon-rabais, en plus de nos frais de manutention spécifiés, pourvu que vous l'acceptiez du client pour l'achat des produits spécifiés. Toute autre application pourrait constituer une fraude. Nous nous réservons le droit, ceci à notre entière discrétion, de refuser tout remboursement dans les cas où nous soupçonnons une fraude. Le remboursement sera fait uniquement aux détaillants qui nous remettent le coupon-rabais. Une réduction pour toutes taxes payables est incluse dans la valeur du coupon-rabais.

POUR REMBOURSEMENT, FAIRE PARVENIR LE COUPON-RABAIS PAR LA POSTE À :

FERMES BURNBRAE, CP 3000
SAINT JOHN, NB E2L 4L3

IL Y A UNE LIMITE DE COUPON-RABAIS PAR CLIENT.

DATE D'ÉCHÉANCE :
31 MARS 2019

MC MARQUES DE COMMERCE
DE FERMES BURNBRAE LIMITÉE.

AU DÉTAILLANT : Fermes Burnbrae remboursera la valeur du coupon-rabais, en plus de nos frais de manutention spécifiés, pourvu que vous l'acceptiez du client pour l'achat des produits spécifiés. Toute autre application pourrait constituer une fraude. Nous nous réservons le droit, ceci à notre entière discrétion, de refuser tout remboursement dans les cas où nous soupçonnons une fraude. Le remboursement sera fait uniquement aux détaillants qui nous remettent le coupon-rabais. Une réduction pour toutes taxes payables est incluse dans la valeur du coupon-rabais.

POUR REMBOURSEMENT, FAIRE PARVENIR LE COUPON-RABAIS PAR LA POSTE À :

FERMES BURNBRAE, CP 3000
SAINT JOHN, NB E2L 4L3

IL Y A UNE LIMITE DE COUPON-RABAIS PAR CLIENT.

DATE D'ÉCHÉANCE :
31 MARS 2019

MC MARQUES DE COMMERCE
DE FERMES BURNBRAE LIMITÉE.

AU DÉTAILLANT : Fermes Burnbrae remboursera la valeur du coupon-rabais, en plus de nos frais de manutention spécifiés, pourvu que vous l'acceptiez du client pour l'achat des produits spécifiés. Toute autre application pourrait constituer une fraude. Nous nous réservons le droit, ceci à notre entière discrétion, de refuser tout remboursement dans les cas où nous soupçonnons une fraude. Le remboursement sera fait uniquement aux détaillants qui nous remettent le coupon-rabais. Une réduction pour toutes taxes payables est incluse dans la valeur du coupon-rabais.

POUR REMBOURSEMENT, FAIRE PARVENIR LE COUPON-RABAIS PAR LA POSTE À :

FERMES BURNBRAE, CP 3000
SAINT JOHN, NB E2L 4L3

IL Y A UNE LIMITE DE COUPON-RABAIS PAR CLIENT.

DATE D'ÉCHÉANCE :
31 MARS 2019

MC MARQUES DE COMMERCE
DE FERMES BURNBRAE LIMITÉE.

AU DÉTAILLANT : Fermes Burnbrae remboursera la valeur du coupon-rabais, en plus de nos frais de manutention spécifiés, pourvu que vous l'acceptiez du client pour l'achat des produits spécifiés. Toute autre application pourrait constituer une fraude. Nous nous réservons le droit, ceci à notre entière discrétion, de refuser tout remboursement dans les cas où nous soupçonnons une fraude. Le remboursement sera fait uniquement aux détaillants qui nous remettent le coupon-rabais. Une réduction pour toutes taxes payables est incluse dans la valeur du coupon-rabais.

POUR REMBOURSEMENT, FAIRE PARVENIR LE COUPON-RABAIS PAR LA POSTE À :

FERMES BURNBRAE, CP 3000
SAINT JOHN, NB E2L 4L3

IL Y A UNE LIMITE DE COUPON-RABAIS PAR CLIENT.

DATE D'ÉCHÉANCE :
31 MARS 2019

MC MARQUES DE COMMERCE
DE FERMES BURNBRAE LIMITÉE.

Hamburgers de portobellos farcis aux œufs

Ces hamburgers suprêmes accompagneront les aventures familiales à la perfection!

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes TEMPS DE CUISSON : 20 minutes DONNE : 4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 champignons portobellos
- 1 oignon rouge, coupé en rondelles de ¼ po.
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse **Créations OEUFS!** Œufs entiers champignons et épinards, bien agités
- 4 tranches de fromage suisse ou mozzarella
- 4 pains à hamburger
- 2 tasses de roquette
- ¼ tasse de mayonnaise

INSTRUCTIONS

1. Enlever les pieds des champignons et gratter l'intérieur des chapeaux pour en retirer les lamelles.

2. Badigeonner les champignons et les rondelles d'oignon d'huile d'olive, puis cuire sur le gril à 180 °C (350 °F). Remplir chaque champignon de ¼ tasse de **Créations œufs**^{MC}, puis cuire jusqu'à ce que les œufs aient pris.
3. Faire fondre une tranche de fromage sur chaque champignon et dorer les pains.
4. Répartir la roquette entre les pains, ajouter les champignons et les tranches d'oignon. Garnir de mayonnaise.



Fait avec

Économisez MAINTENANT 1\$
à l'achat de 12 oeufs^{MC}
Oeufs entiers ou Sans gras



Économisez MAINTENANT 1\$
à l'achat d'une douzaine de
Nature's Own Mega Plus^{MC}



Économisez MAINTENANT 1\$
à l'achat de Crêpes aux oeufs^{MC}
Oeufs entiers ou Sans gras



Économisez MAINTENANT 50¢
à l'achat d'oeufs crus
durs OEUFS crus durs
en « format portion »



Économisez MAINTENANT 1\$
à l'achat d'un carton de
Nature's Own Oeufs blancs
oeufs^{MC}



Économisez MAINTENANT 50¢
à l'achat d'une
douzaine d'oeufs
Nature's Own
Omelette



Hamburgers de portobellos
farcis aux oeufs
(recette à l'intérieur de la page couverture)