L'INCROYABLE HISTOIRE DES PRODUITS DE L'ÉRABLE RACONTÉE PAR SIROPCOOL

érable DU QUÉBEC

SUCETTES À L'ÉRABLE LOUIS XIV

Donne 20 bonbons

- **125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce**
- **250 ml (1 tasse) de sirop d'érable**
- **20 bâtonnets à sucettes**

Dans une grande et royale casserole à fond épais, porte le beurre et le sirop d'érable à ébullition. Fais cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons mioum mioum! indique 146 °C (295 °F), puis retire dignement du feu.

Place une royale grande feuille de papier parchemin sur une table ou un comptoir et verse le sirop en petites quantités. Dépose presto et au grand galop vite, vite un bâtonnet au centre de chaque sucette, puis laisse durcir. Tu peux aussi utiliser des moules à sucettes et suivre la même méthode.

Conserve les sucettes dans un contenant hermétique et dans un endroit frais à l'abri de l'humidité.

SIROPCOOL.ca

MACARONIS VAPEUR AU FROMAGE, À LA COURGE MUSQUÉE ET À L'ÉRABLE

Donne 4 portions

- **1 oignon, haché finement**
- **1/2 courge musquée, pelée, coupée en cubes**
- **30 ml (2 c. à soupe) de beurre**
- **60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable**
- **250 ml (1 tasse) de lait, chaud**
- **454 g (1 lb) de macaronis**
- **250 ml (1 tasse) de cheddar orange, râpé**
- **5 ml (1 c. à thé) de paprika**
- **Sel et poivre, au goût**
- **250 ml (1 tasse) de mozzarella, râpée**

Dans une casserole, fais revenir à feu moyen l'oignon et les cubes de courge dans le beurre. Ajoute le sirop d'érable, puis remue 1 min avant d'ajouter le lait. Laisse mijoter environ 5 min.

Pendant ce temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuis les macaronis bien entortillés jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*. Égoutte-les et remets-les dans la casserole.

Au mélangeur, réduis la courge poêlée en une sauce lisse. Verse sur les macaronis, ajoute le cheddar et le paprika, puis sale et poivre. Mélange bien avant de transvider dans un plat beurré, de parsemer de mozzarella et d'enfourner quelques minutes pour faire gratiner.

SCONES À LA BETTERAVE ET AU SIROP D'ÉRABLE «EN CANNE»

Donne 12 portions

- **375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage**
- **250 ml (1 tasse) de gruau instantané**
- **1 généreuse pincée de sel**
- **15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte**
- **125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable**
- **45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé, froid**
- **60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable**
- **1 betterave moyenne, pelée et râpée**
- **1 œuf, battu**
- **15 ml (1 c. à soupe) de lait**

Préchauffe le four à 200 °C (400 °F).

Dans un grand bol, mélange les ingrédients secs toumedelidoum!, puis incorpore le beurre à la fourchette avant d'ajouter le reste des ingrédients et de former une bouboule de pâte.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin, aplatis la bouboule de pâte pour former une galette de 20 cm (8 po) de diamètre avant de la tailler en 8 pointes. Enfourne 30 min.

CHAUDRONNÉE DE CHAUCISSES À L'ÉRABLE

Donne 4 portions

- **4 saucisses de Toulouse**
- **30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive**
- **30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable**
- **1 gros oignon, haché**
- **225 g (8 oz) de champignons, coupés en quartiers**
- **3 poivrons de couleur au choix, coupés en dés**
- **2 gousses d'ail, hachées**
- **Sel et poivre, au goût**
- **250 ml (1 tasse) de vin rouge (ou de bouillon de bœuf)**
- **1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes**
- **60 ml (1/4 tasse) de basilic frais, haché**

Dans une grande casserole, fais dorer les saucisses dans l'huile d'olive. Incorpore le sirop d'érable et laisse caraméliser environ 2 min à feu moyen.

Ajoute l'oignon, les champignons, les poivrons et l'ail, sale et poivre, puis fais revenir 2 min. Verse le vin rouge oulala! (ou le bouillon) et les tomates, couvre et laisse mijoter 45 min.

Ajoute le basilic et poursuis la cuisson 5 min.

Sers avec du riz ou du couscous. Oh, que c'est bon!

MAÏS GRILLÉ À L'ÉRABLE DU COUREUR DES BOIS

Donne 12 portions

- **60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable**
- **125 ml (1/2 tasse) de beurre, fondu**
- **Sel et poivre, au goût**
- **12 épis de maïs entiers**

Préchauffe le barbecue à puissance élevée en t'imaginant en pleine expédition.

Dans un bol, mélange les 3 premiers ingrédients. Réserve le beurre parfumé pour un peu plus tard.

Retire la première couche de feuilles des épis de maïs. Écarte délicatement les feuilles qui restent, retire la barbe et badigeonne les grains de maïs de beurre parfumé hummmmmm! Referme les feuilles et emballe les épis individuellement dans du papier d'aluminium.

Dépose-les sur le barbecue, ferme le couvercle et imagine-toi en canot sur une belle rivière. Après 4 min, tourne-les de côté et referme le couvercle. Répète cette opération 3 fois. Après 16 min, ça y est: déguste-les pieds nus dans l'eau.

SALADE DE CAROTTES DES ZEUROPES ET DE COURGETTES DES ZAMÉRIQUES À L'ÉRABLE

Donne 4 portions

- **454 g (1 lb) de carottes, pelées et râpées**
- **1 courgette, râpée**
- **60 ml (1/4 tasse) de yogourt nature**
- **60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise**
- **45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable**
- **5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais, râpé**
- **125 ml (1/2 tasse) de graines de tournesol**

Dans un grand bol, mélange les 6 premiers ingrédients. Au moment de servir, ajoute les graines de tournesol.

CROQUETTES DE SAUMON À L'ÉRABLE VOYAGEUR

Donne 6 portions

MÉLANGE AU SAUMON
- **1 boîte de pois chiches de 540 ml (19 oz), bien rincés et égouttés**
- **2 œufs, battus**
- **625 ml (2 1/2 tasses) de saumon, cuit et émietté**
- **Sel et poivre, au goût**
- **30 ml (2 c. à soupe) de câpres, hachées**
- **1 branche de céleri, hachée**
- **15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon**

PANURE
- **250 ml (1 tasse) de farine tout usage**
- **2 œufs, battus**
- **60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable**
- **500 ml (2 tasses) de chapelure nature**

- **15 ml (1 c. à soupe) de beurre**

Avec un pilon à pommes de terre, réduis petits, petits les pois chiches en purée. Incorpore le reste des ingrédients du mélange au saumon, couvre et réfrigère 1h.

Façonne le mélange de saumon que tu as pêché en 12 croquettes croquables d'environ 7 cm (2 3/4 po) de diamètre. Réserve.

Dans une assiette creuse, dépose la farine. Dans un bol, mélange les œufs battus et le sirop d'érable. Dans une autre assiette creuse, mets la chapelure.

Enfarine 1 croquette, trempe-la dans le mélange œufs-sirop, puis passe-la dans la chapelure. Dépose-la sur une plaque à pâtisserie. Répète avec le reste des croquettes.

Dans une poêle préchauffée à feu moyen, fais dorer les croquettes dans le beurre environ 3 min par face.

Sers avec la mayonnaise à l'érable et la salade multicolore de Manabush (voir recettes à siropcool.com).

BANIQUE ÉNERGÉTIQUE AUX BLEUETS ET À L'ÉRABLE

Donne 10 petits pains

- **250 ml (1 tasse) de farine tout usage**
- **125 ml (1/2 tasse) de farine de maïs**
- **15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte**
- **1 pincée de sel**
- **60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable**
- **60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, froid**
- **190 ml (3/4 tasse) de lait, à la température de la pièce**
- **125 ml (1/2 tasse) de bleuets frais**

Préchauffe le four à 190 °C (375 °F).

Go! Dans un bol, mélange rapido tous les ingrédients secs. Incorpore le beurre à la fourchette sans courir, puis ajoute dans un sprint le reste des ingrédients avant de former une bouboule de pâte.

Sur un plan de travail, une table ou un comptoir enfariné, abaisse la pâte à la main à 2 cm (3/4 po) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce zoummmmmmmm! de 6 cm (2 1/2 po) de diamètre, façonne 10 cercles dans la pâte et dépose-les sur une plaque à pâtisserie. Couvre-les d'un linge propre et place-les à l'abri des courants d'air (surtout si tu cours dans la cuisine) 30 min avant d'enfourner 30 min.

ARRIÈRE-GRANDS-PÈRES À LA POMME ET À L'ÉRABLE

Donne 8 portions

- **500 ml (2 tasses) de farine tout usage**
- **15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte**
- **1 pincée de sel**
- **1 pincée de muscade moulue**
- **30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, coupé en cubes**
- **250 ml (1 tasse) de lait**
- **625 ml (2 1/2 tasses) de sirop d'érable**
- **375 ml (1 1/2 tasse) d'eau**
- **2 pommes, pelées, épépinées, coupées en quartiers**

Dans un grand bol, mélange les ingrédients secs, puis incorpore le beurre à la fourchette avant de verser le lait et de former une bouboule de pâte. Réserve.

Dans une casserole, porte le sirop d'érable et l'eau à ébullition. Ajoute les pommes et cuis 3 min à feu doux.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, façonne une petite boule de pâte et dépose-la dans le sirop encore bouillant. Répète cette dernière étape avec toute la pâte. Couvre et laisse mijoter environ 15 min.

Nappe du sirop d'érable de cuisson encore chaud avant de déguster.

L'HISTOIRE DE L'ÉRABLE AVEC SIROPCOOL

1534
LA VAGUE ÉRABLE

Savais-tu que, lorsque Jacques Cartier est arrivé au Canada, il a été le premier Européen à faire la découverte de l'érable à sucre et de l'eau d'érable, et qu'un Amérindien lui a appris que, dans sa langue, l'érable à sucre portait le nom de «couton»?

1608
MA CUISINE! TA CUISINE! ON FAIT UN ÉCHANGE?

Savais-tu que nos ancêtres ne connaissaient ni le maïs, ni les courges, ni les haricots avant leur arrivée au Canada, et que ce sont nos ancêtres qui ont fait connaître aux Amérindiens les fines herbes, les pommes, les carottes et la farine? En partageant leurs connaissances, ils ont créé une nouvelle façon de cuisiner qui nous inspire encore aujourd'hui.

1676
UNE AFFAIRE DE CHAUDRON!

Savais-tu que c'est grâce au chaudron en fer apporté de France que nos ancêtres et les Amérindiens ont appris ensemble à fabriquer du sucre d'érable? Vers 1676, un missionnaire du nom de Chrestien Le Clercq raconte qu'il a été témoin de l'utilisation d'un chaudron en fer par des Amérindiens et nos ancêtres pour fabriquer du sucre d'érable.

1868
ALLONS À LA CABANE!

Savais-tu que les premières cabanes à sucre «modernes» en planches ont été construites vers 1850 et qu'en 1868, on organisait les premières parties de sucre à la cabane?

1749
PAS DE PANIQUE AVEC LA BANIQUE!

Savais-tu que la banique est une galette à base de farine de maïs et de sucre d'érable qu'apportaient les Amérindiens et les coureurs des bois pour avoir de l'énergie lorsqu'ils partaient pour de longs voyages?

1700
POUR GÂTER LES PETITS ET GRANDS ROIS!

Savais-tu que le roi Louis XIV raffolait des bonbons, et que vers 1700 c'est une dame de Montréal, Agathe de Repentigny, qui lui faisait parvenir des dragées de sucre d'érable que l'on considérait alors comme une curiosité en France?

1889
UN ÉVAPORATEUR DE RÊVE!

Savais-tu que c'est au Québec que le premier évaporateur pour cabane à sucre a été inventé par les frères Small?

1951
LA CONSERVE ET LE SIROP D'ÉRABLE

Savais-tu qu'avant 1951 personne n'achetait de sirop d'érable dans une conserve (canne), et que le dessin traditionnel figurant sur ces conserves provient d'un concours organisé par le ministère de l'Agriculture?

2005
LA LEÇON DE GÉOGRAPHIE DU PROF SIROPCOOL

Savais-tu que le sirop d'érable du Québec est vendu dans plus de 50 pays et qu'on trouve dans notre sirop d'érable une molécule, le québecol, que l'on ne trouve nulle part ailleurs dans la nature?

TU CONNAIS MAINTENANT UN PEU MIEUX L'HISTOIRE DU SIROP D'ÉRABLE, MAIS IL Y EN AURAIT ENCORE BEAUCOUP À RACONTER.

Siropcool a fait un tas de recherches dans de vieux livres, il a consulté des gens savants et il a trouvé tous ces renseignements pour toi.

On ne saura jamais vraiment comment les Amérindiens ont découvert l'eau d'érable. Une de leurs légendes raconte que c'est après avoir aperçu un écureuil regagner ses forces en grignotant de l'écorce d'érable à sucre qu'on aurait constaté son goût sucré. Tu sais, autrefois, récolter l'eau d'érable et la transformer en sucre d'érable demandait beaucoup de temps et d'efforts. Il fallait tout faire à la main et utiliser un lourd chaudron en fer pour faire bouillir l'eau d'érable. C'est vrai qu'on entaillait moins d'érables qu'aujourd'hui. Si les érablières d'aujourd'hui sont plus grandes, elles nécessitent encore beaucoup de travail de la part de l'acériculteur, celui que l'on surnomme le «jardinier de la forêt».

Visite mon site Internet et consulte mon encyclopédie de l'érable pour en savoir encore plus!

SIROPCOOL.ca

CHRONOLOGIE DE L'HISTOIRE DE L'ÉRABLE

1550 · 1600 · 1650 · 1700 · 1750 · 1800 · 1850 · 1900 · 1950 · 2000

1534 à 1542 *Jacques Cartier est le premier Européen à découvrir l'érable à sucre et l'eau d'érable.*

1623 *On sait que les Hurons boivent de l'eau d'érable.*

Vers 1676 *Grâce au chaudron en fer, on fabrique du sucre d'érable.*

1700 *En France, le sucre d'érable est une curiosité populaire.*

1749 *En Nouvelle-France, quand on sucre, c'est avec le sucre d'érable.*

1810 *On utilise des chalumeaux en bois.*

1850 *Les premières cabanes à sucre apparaissent.*

1868 *Les premières parties de sucre sont organisées.*

1876 *On utilise des chaudières en métal.*

1889 *Invention de l'évaporateur pour l'eau d'érable.*

1932 *Invention du beurre d'érable.*

1951 *La conserve (canne) de sirop d'érable arrive dans les épiceries.*

1970 *On installe de la tubulure dans les érablières.*

2005 *On identifie des vitamines, des minéraux et bien d'autres molécules dans le sirop d'érable.*

2010 *On découvre le québecol, une molécule propre au sirop d'érable.*