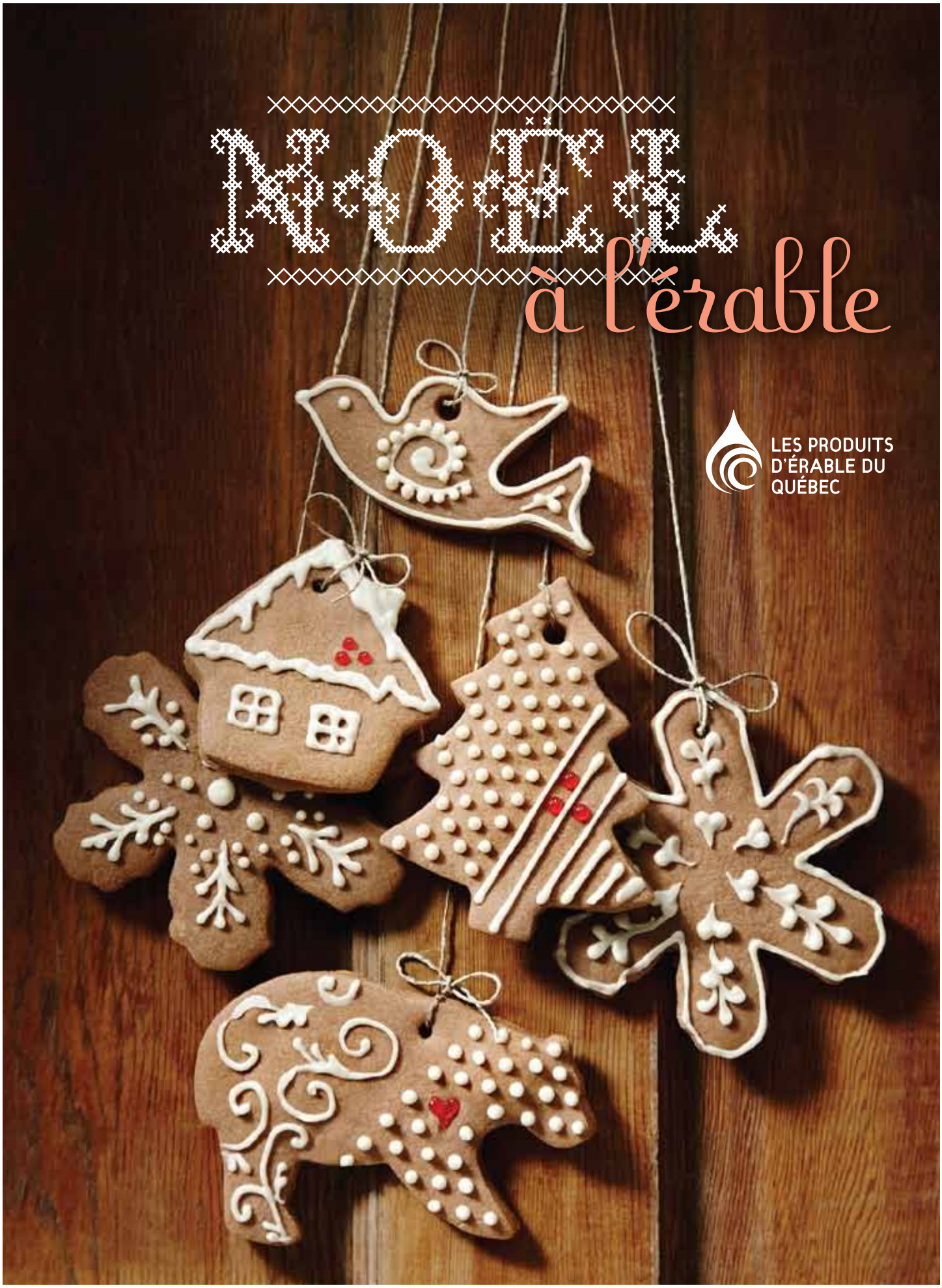
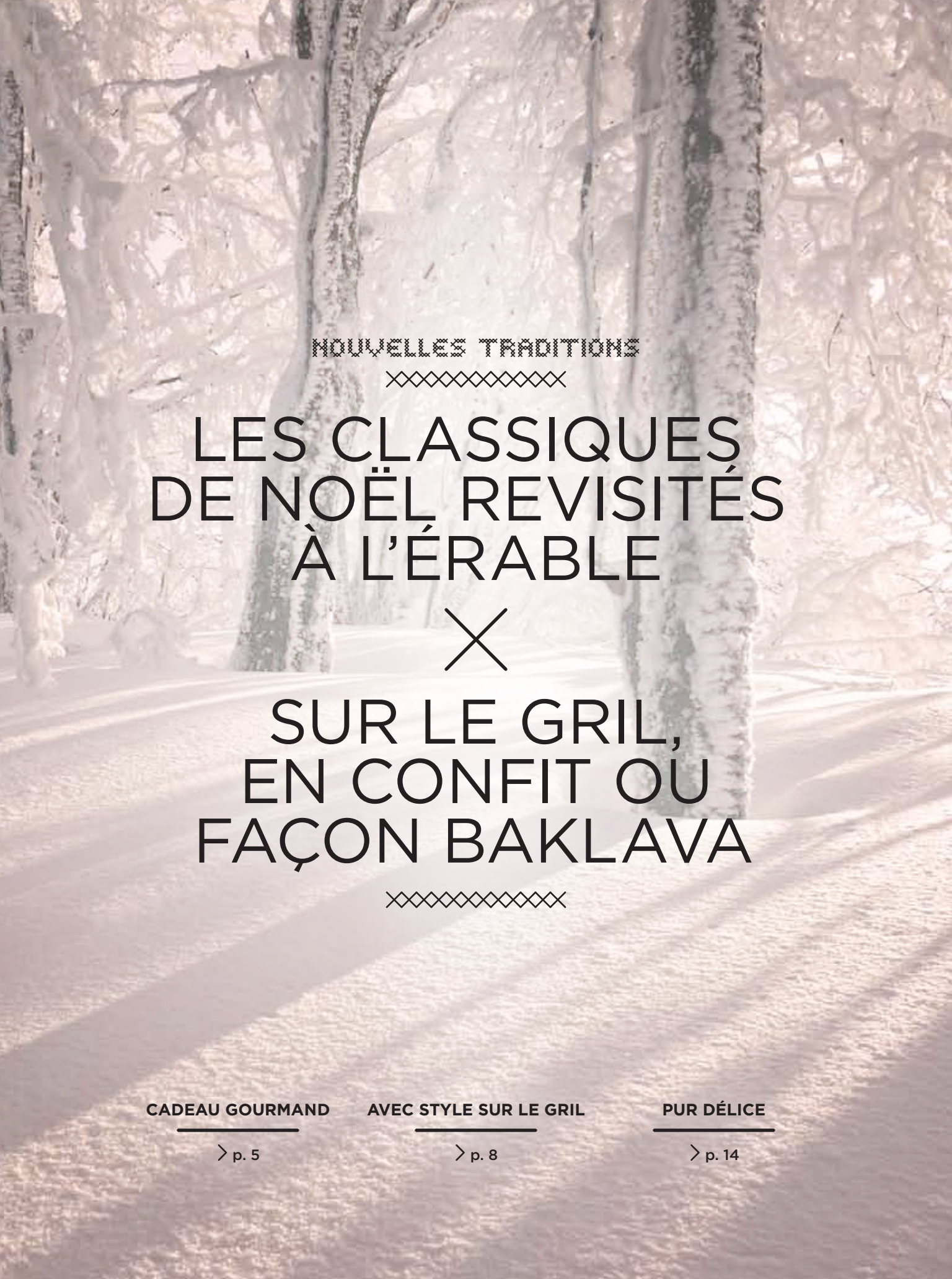
Noël à l'érable



LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC



NOUVELLES TRADITIONS

LES CLASSIQUES DE NOËL REVISITÉS À L'ÉRABLE

×

SUR LE GRIL, EN CONFIT OU FAÇON BAKLAVA

CADEAU GOURMAND > p. 5

AVEC STYLE SUR LE GRIL > p. 8

PUR DÉLICE > p. 14

CADEAU GOURMAND

RILLETTES DE VOLAILLE AU BEURRE D'ÉRABLE

p. 18

SIMPLE ET CHIC

TOURTIÈRE À L'ÉRABLE FAÇON BAKLAVA

> p. 18

ACCORD COUP DE CŒUR

CHUTNEY CANNEBERGES ET CLÉMENTINES À L'ÉRABLE

> p. 19

EXPOSED

AVEC STYLE SUR LE GRIL

FILET MIGNON BBQ AUX ÉPICES ET À L'ÉRABLE

> p. 19

jaimelerable.ca

CLASSIQUE

CONFIT DE DINDON AU SUCRE D'ÉRABLE

> p. 20

×

MAGIQUE

MARMELADE DE CAROTTES À L'EAU D'ÉRABLE CERTIFIÉE NAPSI

> p. 20

POUR FINIR EN BEAUTÉ

CAFÉ FLAMBÉ INSPIRATION CABANE À SUCRE

p. 21

À LA NOUVELLE ANNÉE

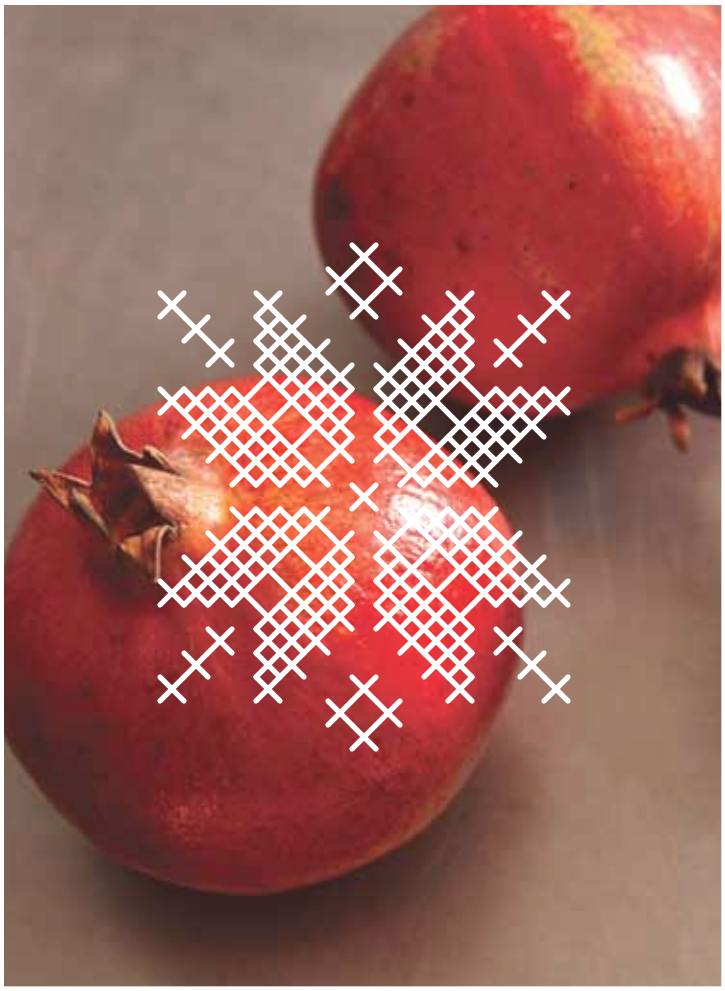
DIGESTIF AU DUO D'ÉRABLE

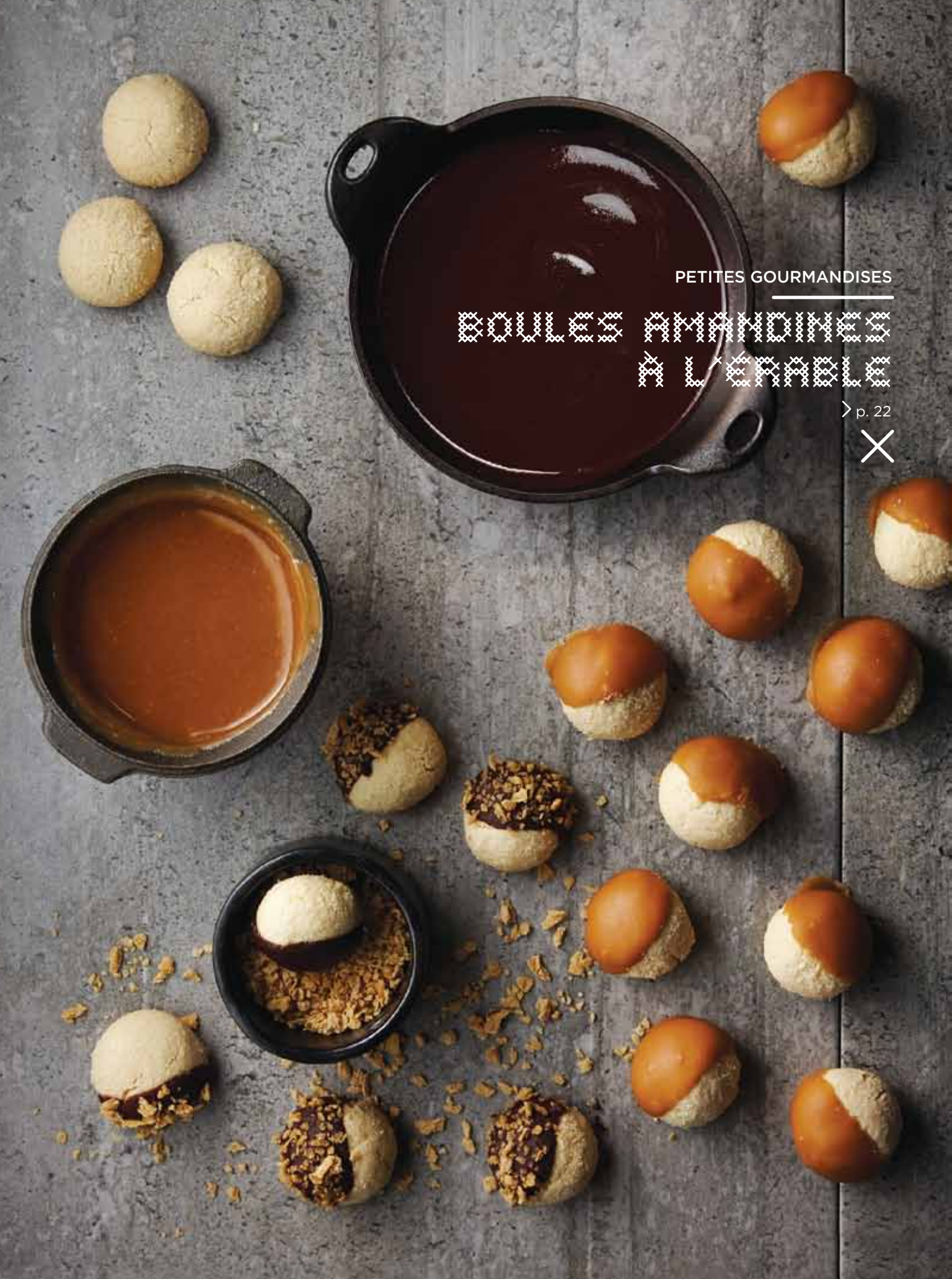
> p. 21

PUR DÉLICE

MERINGUE SUISSE À LA TIRE D'ÉRABLE ET À LA GRENADE

› p. 22





PETITES GOURMANDISES

BOULES AMANDINES À L'ÉRABLE

> p. 22

DESSERT SOUVENIR

SABLÉS DE NOËL À LA DENTELLE D'ÉRABLE

> p. 23

Rillettes de volaille au beurre d'érable

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 50 min
Temps de réfrigération (montage) : 2 h
Donne 6 à 8 portions

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 400 g (14 oz) de poulet, en cubes
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable
- 4 feuilles de sauge, hachées
- Une pincée de noix de muscade
- 125 ml (1/2 tasse) de gras de canard
- 4 feuilles de laurier
- 2 cuisses de canard confit, sans la peau, désossées et effilochées
- Sel et poivre, au goût

Gelée
- Un pot de 240 ml (8 oz) de gelée d'érable du commerce
- 3 ml (1/2 c. à thé) de sel

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et y faire revenir l'oignon et l'ail 2 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients, sauf le canard, et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter 30 minutes en remuant de temps à autre.

Retirer du feu et effilocher le poulet à l'aide de fourchettes. Ajouter la chair de canard, remettre la casserole sur le feu et cuire encore 15 minutes à feu doux. Laisser tempérer.

Dans une casserole, chauffer la gelée et le sel 2 minutes à feu doux. Bien mélanger. Laisser tempérer.

En alternant, verser des couches de rillettes et de gelée dans des petits pots, en réfrigérant 30 minutes entre chaque couche.

Servir avec une baguette, nature ou accompagnées de fromage.

Tourtière à l'érable façon baklava

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 50 min
Donne 6 portions

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 900 g (2 lb) de porc haché maigre
- 250 ml (1 tasse) de pistaches, écalées et hachées, plus 15 ml (1 c. à soupe) pour décorer
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices à tourtière
- Sel et poivre, au goût
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet (maison, de préférence)
- 8 feuilles de pâte phyllo
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre, fondu

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et y faire revenir l'oignon et le porc haché 5 minutes en remuant. Ajouter les pistaches et les épices, puis saler et poivrer. Cuire 2 minutes. Retirer du feu et laisser tempérer la farce obtenue.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et le bouillon de poulet. Retirer du feu et laisser tempérer.

Étaler une première feuille de pâte phyllo sur le plan de travail. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre fondu, puis recouvrir d'une autre feuille. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les feuilles soient utilisées. Couper le bloc de pâte en deux dans le sens de la largeur afin d'obtenir deux rectangles égaux.

Déposer un premier rectangle de pâte au fond d'un plat rectangulaire allant au four d'environ 33 x 23 cm (13 x 9 po). Répartir la farce réservée sur toute la surface, puis recouvrir de l'autre rectangle de pâte. Badigeonner de beurre, puis tailler en losanges à l'aide d'un couteau bien tranchant. Enfourner 45 minutes.

Laisser refroidir le baklava quelques minutes, puis le napper du sirop. Décorer de pistaches.

Servir immédiatement, avec une salade verte, si désiré.

Chutney canneberges et clémentines à l'érable

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 15 min
Temps de réfrigération : 5 h
Donne 1 L (4 tasses)

- 1 L (4 tasses) de canneberges fraîches ou congelées
- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre frais, haché
- 4 clémentines, en quartiers
- 500 ml (2 tasses) de jus d'orange
- 1 sachet de gélatine sans saveur
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau froide

Dans une casserole, combiner tous les ingrédients, sauf la gélatine et l'eau froide, puis porter à ébullition à feu vif. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes. Écraser les canneberges à l'aide d'une cuillère de bois.

Dans un bol, faire gonfler la gélatine dans un peu d'eau froide 3 minutes. Ajouter la gélatine au chutney encore chaud et bien mélanger. Verser dans des petits bocaux et réfrigérer au moins 5 heures avant de servir.

N.B. Pour obtenir une version plus lisse, verser le mélange de chutney dans un mélangeur, puis passer au tamis très fin.

Servir ce délicieux chutney avec des terrines, du fromage, un plateau de charcuteries, un beau rôti de viande ou, bien sûr, votre dinde de Noël.

Filet mignon BBQ aux épices et à l'érable

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : environ 35 min
Donne 4 à 6 portions

- 125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable
- 45 ml (3 c. à soupe) d'épices à steak
- 10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 filet de bœuf de 800 g (1 3/4 lb) (demander la coupe du centre au boucher)

Badigeonner les grilles du barbecue d'huile végétale et préchauffer à intensité élevée.

Dans un bol, mélanger le sucre d'érable, les épices, la sauce Worcestershire et l'huile. En enrober le filet mignon.

Faire colorer la viande sur le barbecue, en faisant un quart de tour toutes les 2 minutes pour obtenir de belles marques de cuisson.

Une fois le filet coloré, réduire l'intensité du barbecue au minimum, fermer le couvercle et laisser cuire de 15 à 20 minutes, en tournant la viande une fois à mi-cuisson. Au thermomètre à viande, la température interne devrait être de 60 °C (140 °F) pour une cuisson saignante, de 68 °C (155 °F) pour une cuisson à point et de 77 °C (170 °F) pour une viande bien cuite.

Retirer la viande du feu, recouvrir de papier aluminium sans serrer et laisser reposer quelques minutes avant de découper.

<u>Cuisson au four</u>

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Assaisonner le filet mignon de la même façon que pour la cuisson au barbecue.

À feu moyen-vif, préchauffer une poêle allant au four. Y saisir le filet en le colorant bien de tous les côtés.

Mettre au four et faire cuire à découvert en calculant de 20 à 25 minutes par 450 g (1 lb) ou jusqu'à la cuisson désirée (voir les températures internes ci-dessus).

Retirer la viande du four, recouvrir de papier aluminium sans serrer et laisser reposer quelques minutes avant de découper.

Servir accompagné de légumes vapeur et d'une belle purée de pommes de terre.

Confit de dindon au sucre d'érable

Temps de préparation : 15 min
Temps de marinade : 24 h
Temps de cuisson : 3 h 45 min
Donne 6 à 8 portions

- 1 dindon d'environ 7 kg (16 lb), coupé en 8 morceaux (demander au boucher)
- 250 ml (1 tasse) de gros sel
- 60 ml (1/4 tasse) de grains de poivre, concassés
- 60 ml (1/4 tasse) de romarin frais, haché
- 6 baies de genièvre
- 4 clous de girofle
- 6 feuilles de laurier, émiettées
- 250 ml (1 tasse) de sucre d'érable
- Environ 1,8 kg (4 lb) de gras de canard, fondu

Déposer les morceaux de dindon dans un grand plat. Dans un bol, mélanger le gros sel, le poivre, le romarin, le genièvre, le girofle et le laurier. Bien en enrober les morceaux de dindon. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur 24 heures.

Nettoyer les morceaux de dindon à l'aide d'un linge propre et les déposer dans une grande casserole. Saupoudrer de sucre d'érable et verser suffisamment de gras de canard pour que tout le dindon soit recouvert. Faire confire 3 heures à feu doux.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Retirer les confits du gras de canard, les transférer sur une grande plaque à biscuits tapissée de papier parchemin et faire dorer au four 45 minutes.

Servir avec une purée de pommes de terre douces relevée de coriandre, si désiré.

N.B. Le gras de canard utilisé se conservera 3 mois au réfrigérateur pour un autre usage.

Le confit est une méthode de cuisson lente et douce qui assure une viande tendre et succulente.

Marmelade de carottes à l'eau d'érable certifiée NAPSI

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 2 h 30 min
Donne 500 ml (2 tasses)

- 680 g (1 1/2 lb) de carottes, râpées
- 1 L (4 tasses) d'eau d'érable certifiée NAPSI
- 2 bâtons de cannelle
- Zeste d'une orange
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

Dans une grande casserole, combiner tous les ingrédients et porter à ébullition à feu vif. Réduire à feu doux et laisser cuire 2 heures 30 minutes, en remuant à quelques reprises.

Retirer la marmelade du feu. Jeter les bâtons de cannelle et verser la marmelade dans des pots décoratifs (ou des pots stérilisés si on prévoit une conservation prolongée d'au plus 3 à 5 mois).

Servir avec le confit de dindon au sucre d'érable ou une viande de votre choix.

Café flambé inspiration cabane à sucre

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 1 min
Donne 4 portions

- 115 g (4 oz) de sucre dur d'érable, en gros morceaux
- 125 ml (4 oz) d'alcool à l'érable Sortilège
- 4 espressos allongés
- 500 ml (2 tasses) de crème fouettée à l'érable
- Quelques gouttes de crème d'érable Coureur des Bois
- Sucre d'érable, râpé (pour la garniture)

Déposer 4 tasses ou verres à café sur une grande assiette ou un plateau en métal.

Mettre 30 g (1 oz) de sucre dur d'érable dans chaque tasse et réserver.

Dans une petite casserole, chauffer légèrement le Sortilège. Faire flamber et verser dans les tasses. Ajouter un espresso allongé dans chaque tasse et garnir de crème fouettée à l'érable. Verser quelques gouttes de Coureur des Bois et parsemer de sucre d'érable, au goût.

———

Servir immédiatement en prenant soin de bien protéger les tasses, car elles seront très chaudes.

Visiter **jaimelerable.ca** pour obtenir la recette de crème fouettée à l'érable.

Digestif au duo d'érable

Temps de préparation : 10 min
Temps de repos : 2 semaines
Donne 1 L (4 tasses)

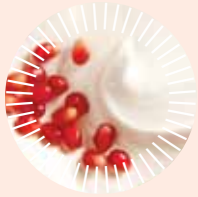
- La pelure de 6 clémentines
- 1 citron, tranché
- 500 ml (2 tasses) de crème d'érable Coureur des Bois
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 250 ml (1 tasse) de vodka

Dans un pot, combiner tous les ingrédients. Refermer et laisser reposer au réfrigérateur 2 semaines.

Filtrer la liqueur et la verser dans une carafe. Conserver à température ambiante.

———

Servir tel quel ou sur des glaçons.



Meringue suisse à la tire d'érable et à la grenade

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 10 min
Donne 6 portions

- Un contenant de 500 g (1 lb environ) de tire d'érable
- 4 blancs d'œufs
- Une pincée de sel fin
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 2 grenades, égrainées

Dans une casserole, verser la tire d'érable et porter à ébullition à feu vif. Réduire à feu doux et laisser frémir 3 minutes.

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, verser les blancs d'œufs et le sel. À l'aide d'un batteur à main, commencer à fouetter à basse vitesse. Ajouter la tire d'érable chaude en filet en augmentant la vitesse au fur et à mesure. Fouetter 5 minutes ou jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Retirer la meringue du feu, ajouter le jus de citron et fouetter encore 1 minute.

Verser dans 6 coupes et garnir de grenade.

Servir sans tarder.

Boules amandines à l'érable

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 40 min
Donne 2 douzaines

- 250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable fin
- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage
- 500 ml (2 tasses) de poudre d'amande, plus 125 ml (1/2 tasse) pour enrober

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 150 °C (300 °F).

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur à main, crémer le beurre avec le sucre d'érable. Ajouter la farine et 375 ml (1 1/2 tasse) de poudre d'amande. Former la pâte en petites boules de la même grosseur. Enrober dans la poudre d'amande restante et disposer sur une plaque à biscuits tapissée d'un papier parchemin.

Cuire 40 minutes sur la grille du centre du four. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

<u>Sauce à la crème et à l'érable</u>
- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop d'érable avec le beurre et laisser bouillir 5 minutes. Incorporer la crème et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température atteigne 118 °C (245 °F) au thermomètre à bonbons.

Retirer la préparation du feu et laisser reposer 5 minutes. Battre au fouet jusqu'à ce que la sauce soit lisse et crémeuse. À l'aide des doigts, tremper chaque biscuit dans la sauce afin d'en recouvrir la moitié (attention, car la sauce est chaude). Au fur et à mesure, transférer sur la grille pour laisser figer l'enrobage.

N.B. Si la sauce fige pendant l'enrobage, la faire chauffer quelques secondes au micro-ondes.

Visiter **jaimelerable.ca** pour obtenir la version de cette recette avec une sauce au chocolat.

Sablés de Noël à la dentelle d'érable

Temps de préparation : 45 min
Temps de cuisson : 15 min
Temps de réfrigération : 30 min
Donne 15 à 20 biscuits

- 500 ml (2 tasses) de beurre non salé, ramolli
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre d'érable fin
- 1 jaune d'œuf
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 L (4 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml (1/4 tasse) de poudre de cacao
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- Beurre d'érable (pour décorer)

Dans un bol, à l'aide d'un batteur à main, crémer le beurre avec le sucre d'érable. Ajouter le jaune d'œuf et la vanille et bien mélanger.

Dans un autre bol, tamiser la farine avec le cacao et le sel. Ajouter au mélange de beurre et de sucre d'érable en incorporant délicatement. Façonner la pâte en disque avec les mains et envelopper d'une pellicule plastique. Réfrigérer au moins 30 minutes.

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 160 °C (325 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à environ 1/2 cm (1/4 po) d'épaisseur. À l'aide d'emporte-pièces au motif de votre choix, découper afin d'obtenir environ 20 biscuits en réutilisant les retailles. Cuire au four environ 15 minutes. Transférer les biscuits sur une grille et les laisser refroidir. (À cette étape-ci, les sablés non décorés peuvent se conserver une semaine si on souhaite prendre de l'avance.)

Verser le beurre d'érable dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie à petite ouverture. En décorer les biscuits en créant de jolis motifs.

N.B. Pour la décoration des sablés, on peut utiliser des estampes vendues dans les boutiques de bricolage. Appliquer l'estampe sur chaque biscuit avant la cuisson. Après la cuisson, à l'aide de la poche à pâtisserie, décorer les biscuits refroidis du beurre d'érable en suivant le motif estampé.

LE SIROP D'ÉRABLE DE NOËL 2014

OFFREZ LE MEILLEUR DE LA NATURE QUÉBÉCOISE

Le sirop d'érable de Noël 2014 est en vente dans tous les magasins IGA et IGA extra, jusqu'au 31 décembre 2014. Pour chaque conserve vendue, la FPAQ versera 1 $* à la Fondation CHU Sainte-Justine.

* Pour un don maximal de 25 000 $.

Fondation CHU Sainte-Justine
Pour l'amour des enfants

En collaboration avec :
IGA
Les Sucreries BEAURIVAGE

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

GÂTEAU
AU SIROP D'ÉRABLE
AMALGAME DE MARRONS ET D'AMANDES
PRALINÉ AUX NOISETTES
CONFITURE FRAISES ET ÉRABLE
MASCARPONE
FOUETTÉ AU BEURRE D'ÉRABLE
GANACHE GOURMANDE AU CHOCOLAT
CRÈME AU BEURRE À L'ÉRABLE
FONDANT À L'ÉRABLE
CRÈME PÂTISSIÈRE AU SUCRE D'ÉRABLE
FILAMENTS DE SUCRE D'ÉRABLE
TRIO DE CHOCOLATS
MERINGUE
SUISSE À L'ÉRABLE
125 COMBINAISONS GOURMANDES
POUR GÂTER SON MONDE.
PERSONNALISEZ VOTRE GÂTEAU DES FÊTES
SUR JAIMELERABLE.CA
J'aime L'ÉRABLE .ca