



NOËL À L'ÉRABLE



LES PRODUITS
D'ÉRABLE DU
QUÉBEC





JOYEUX FESTIN

Un menu à l'érable débordant de saveurs où la farce est l'invitée d'honneur
et où chaque bouchée se transforme en délicieuse surprise.

DÉCOUVREZ LA RECETTE DE LA COURONNE DES FÊTES À L'ÉRABLE
DE LA PAGE COUVERTURE SUR JAIMELERABLE.CA



PUNCH AU CIDRE
À L'ÉRABLE

BULLES BORÉALES
À L'ÉRABLE

CUISSES DE DINDON
FARCIES AU FOIE GRAS
ET À L'ÉRABLE

BÛCHE DE
PAIN DE VIANDE
À L'ÉRABLE

CHOU FARCİ
AUX NOISETTES
ET À L'ÉRABLE

CARRÉ DE PORC
FARCİ À LA SAUCISSE
ET À L'ÉRABLE

POMMES DE TERRE
FARCIES AU FROMAGE
ET À L'ÉRABLE

BALUCHON DE
LÉGUMES RACINES
À L'ÉRABLE

MÉLI-MÉLO
DE CHOUX DE BRUXELLES
À L'ÉRABLE

GÂTEAU AUX FRUITS
AU CŒUR FONDANT
À L'ÉRABLE

PETITS FOURS TRUFFÉS
AU CARAMEL D'ÉRABLE



PUNCH AU CIDRE À L'ÉRABLE

P. 18









BULLES
BORÉALES
À L'ÉRABLE

» P. 18 «

CUISSES DE DINDON FARCIES AU FOIE GRAS ET À L'ÉRABLE

P. 19



BÛCHE DE PAIN DE VIANDE À L'ÉRABLE

P. 19



A top-down view of a braised cabbage in a cast-iron pot, surrounded by rosemary and Christmas decorations. The cabbage is the central focus, sitting in a dark red sauce within a black cast-iron pot. The background is a dark blue, textured surface. Sprigs of fresh rosemary are scattered around the pot. Two small, colorful Christmas figurines are also visible: one is green and red, and the other is red and green.

CHOU FARCI AUX NOISETTES ET À L'ÉRABLE

P. 20

CARRÉ DE PORC
FARCI À LA SAUCISSE
ET À L'ÉRABLE

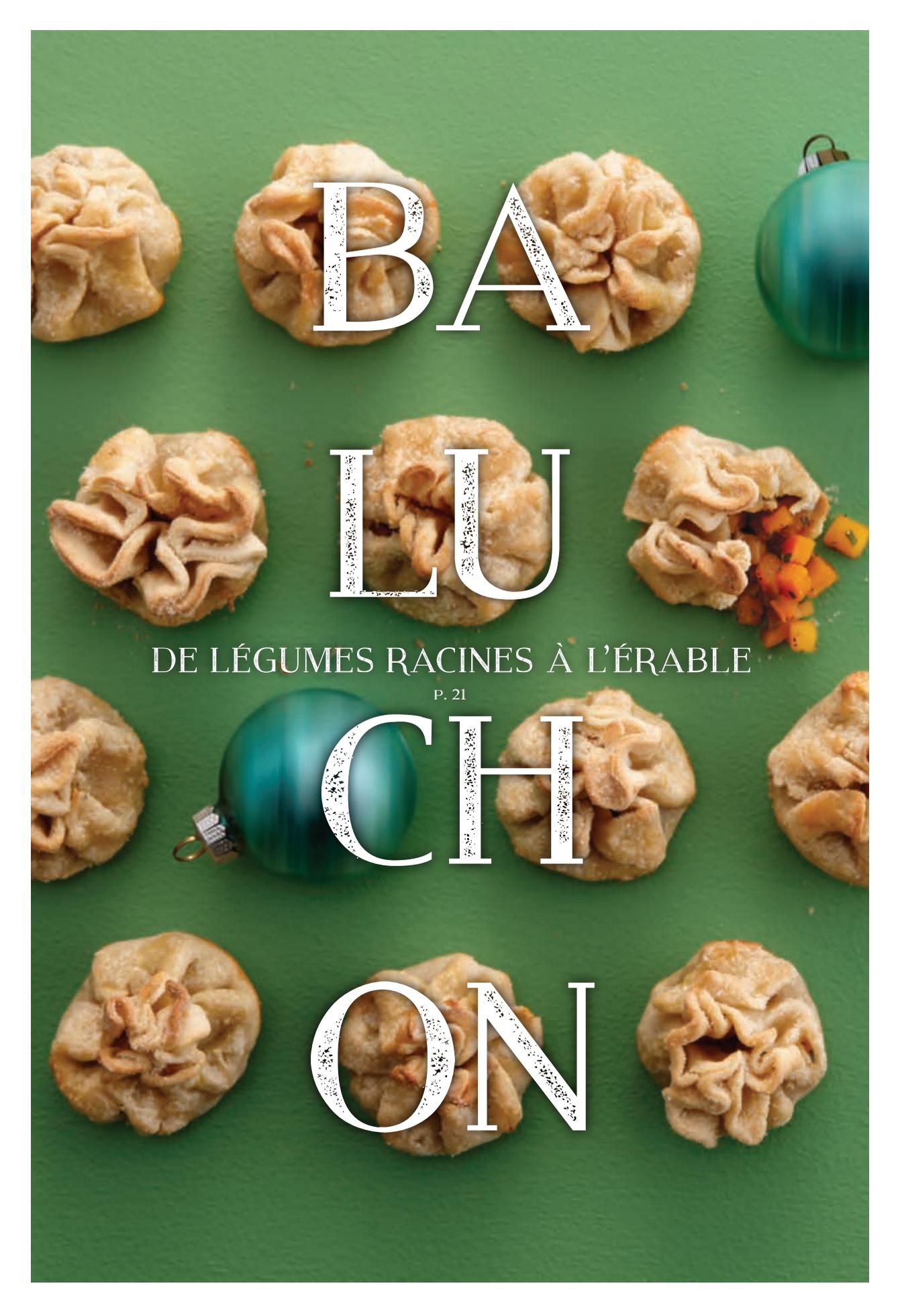
P. 20



POMMES DE TERRE FARCIES AU FROMAGE ET À L'ÉRABLE

P. 21





BA

LU

DE LÉGUMES RACINES À L'ÉRABLE

P. 21

CH

ON



MÉLI-MÉLO DE CHOUX DE BRUXELLES À L'ÉRABLE

P. 22



GÂTEAU AUX FRUITS

AU CŒUR FONDANT À L'ÉRABLE

P. 22





PETITS FOURS TRUFFÉS AU CARAMEL D'ÉRABLE

P. 23





PUNCH AU CIDRE À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 10 min
Donne 12 portions

- 1 orange, tranchée
- 1 lime, tranchée
- 1 citron, tranché
- Glaçons
- 500 ml (2 tasses) de jus de canneberges
- 250 ml (1 tasse) de jus d'orange
- 1 bouteille (750 ml) de cidre pétillant à l'érable
- 1 litre (4 tasses) de soda
- 500 ml (16 oz) de liqueur de whisky à l'érable
Coureur des Bois ou Sortilège

Verser tous les ingrédients dans un bol à punch ou dans un tonnelet. Mélanger et servir.



BULLES BORÉALES À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 5 min
Donne 1 portion

- Une branche de sapin (ou une branche de romarin)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- Quelques gouttes de jus de lime, au goût
- 150 ml (5 oz) de mousseux ou de cidre mousseux, froid
- Quelques gouttes de gin
- 15 ml (1 c. à soupe) de flocons d'érable

Faire glisser la branche de sapin en l'écrasant légèrement sur le rebord d'une coupe à champagne vintage (coupe évasée). Réserver la branche pour la garniture. Verser le sirop d'érable et le jus de lime dans la coupe. Ajouter le mousseux et le gin. Garnir de la branche de sapin réservée et de flocons d'érable. Servir aussitôt.



CUISSES DE DINDON FARCIES AU FOIE GRAS ET À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 1 h 30 min
Donne 8 portions

- 2 cuisses de dindon avec la peau d'environ 675 g (1 1/2 lb) chacune, semi-désossées (garder les pilons avec les os)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet, chaud
- 250 ml (1 tasse) de tire d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage
- Sel et poivre du moulin

Farce

- 454 g (1 lb) de dinde hachée
- 225 g (1/2 lb) de foie gras, en cubes*
- 15 ml (1 c. à soupe) de grains de poivre rose
- 30 ml (2 c. à soupe) de vin blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de thym frais, haché
- Sel et poivre du moulin

Placer la grille dans le bas du four et préchauffer à 200 °C (400 °F). Ouvrir les hauts de cuisses de dindon en portefeuille, en faisant une incision sur la longueur, puis une petite incision en croix sur l'épaisseur pour créer une cavité. Ne pas transpercer de bord en bord. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la farce. En farcir les cuisses de dindon, refermer et ficeler.

Transférer dans une lèchefrite et badigeonner les cuisses d'huile d'olive. Cuire au four 20 minutes.

Réduire la température du four à 180 °C (350 °F). Mélanger le bouillon de poulet et la tire d'érable, puis en badigeonner les cuisses de dindon. En badigeonnant aux 20 minutes, poursuivre la cuisson au four environ 1 h 10 min ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre indique 82 °C (180 °F). Ajouter du bouillon au besoin pendant la cuisson. Retirer du four, couvrir et laisser reposer environ 15 minutes pendant la préparation de la sauce. Retirer le jus de cuisson, dégraisser en retirant le gras flottant à la surface à l'aide d'une cuillère et filtrer au tamis.

Remettre le jus dans la lèchefrite ou le transférer dans une casserole. Combiner le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié. L'ajouter au jus de cuisson chaud et, en fouettant, faire épaissir la sauce jusqu'à la consistance désirée. Déficeler et découper les cuisses avant de les servir avec la sauce.

* Les bouchers ont parfois des « retailles » de foie gras, beaucoup moins coûteuses qu'un lobe. Alors, demandez-leur !



BÛCHE DE PAIN DE VIANDE À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 2 h
Donne 8 à 10 portions

- 1 botte chacune d'asperges vertes et blanches, parées et blanchies
- 900 g (2 lb) de porc haché
- 1 oignon, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices à tourtière
- 900 g (2 lb) de viande de gibier hachée
- 15 biscuits soda, émiettés
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable
- 1 œuf, battu
- 10 ml (2 c. à thé) de thym frais, haché
- Une demi-poitrine de dindon, tranchée en escalopes
- Quelques feuilles de sauge
- Sel et poivre du moulin

Glace à la tomate et au beurre d'érable

- 1 boîte (680 ml) de sauce tomate du commerce
- 250 ml (1 tasse) de beurre d'érable

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 180 °C (350 °F). Couper les têtes d'asperges et les réserver pour la décoration. Dans un bol, mélanger la viande de porc avec l'oignon, la chapelure, la moutarde, les épices à tourtière, le sel et le poivre. Réserver au réfrigérateur. Dans un autre bol, mélanger la viande de gibier avec les biscuits soda, le sucre d'érable, l'œuf et le thym. Réserver au réfrigérateur.

Étaler la viande de porc sur du papier parchemin en formant un rectangle de 33 x 23 cm (13 x 9 po), avec le côté le plus long placé à l'horizontale devant vous. Étaler ensuite la viande de gibier sur le porc. Disposer les escalopes de dindon sur le tout et garnir de sauge. En alternant les couleurs, déposer les asperges vertes et blanches dans le sens de la longueur, à l'extrémité inférieure du rectangle. En vous aidant de papier parchemin, rouler comme un gâteau roulé à partir du bas du rectangle. Transférer la bûche de pain de viande au centre d'une plaque de cuisson à rebords et mettre au four 1 heure.

Pour la glace, mélanger la sauce tomate avec le beurre d'érable et verser sur la bûche. Remettre au four et cuire encore 1 heure.

Sortir la bûche du four et, à l'aide de deux spatules, la transférer sur une planche à découper. À l'aide d'une cuillère, dégraisser les jus de cuisson dans la plaque. Gratter le fond pour en détacher tous les sucs. Si le liquide est insuffisant, ajouter un peu d'eau. Filtrer cette sauce au tamis et verser dans une saucière.

Tailler la bûche en belles tranches généreuses, puis disposer le tout dans une grande assiette de présentation. Décorer de fines herbes et des têtes d'asperges réservées, au goût. Servir, accompagnée de la sauce.



CHOU FARCI AUX NOISETTES ET À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1 h 30 min

Donne 6 à 8 portions

- 1 gros chou de Savoie
- 1 paquet de 400 g (14 oz) de marrons cuits
- 1 gros oignon blanc, haché
- 4 tranches de bacon, hachées grossièrement
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 2 gousses d'ail, hachées
- 125 ml (1/2 tasse) de noisettes, grillées
- 1 carotte, pelée et émincée
- 1 pincée de muscade
- 1 œuf
- 250 ml (1 tasse) de riz blanc ou de quinoa, cuit
- 500 ml (2 tasses) de sauce tomate, maison ou du commerce
- 250 ml (1 tasse) d'eau d'érable certifiée NAPSI
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- Romarin frais (pour décorer)
- Sel et poivre du moulin, au goût

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 200 °C (400 °F). Retirer le pied du chou à la base des feuilles et détacher celles-ci. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir les feuilles de chou 5 minutes. Égoutter et laisser tiédir dans une passoire.

Dans le bol d'un robot culinaire, combiner les marrons, l'oignon, le bacon, le sirop d'érable, l'ail, les noisettes, la carotte, la muscade, l'œuf, le sel et le poivre. Mélanger pour obtenir une texture granuleuse. Transférer dans un bol, ajouter le riz ou le quinoa et mélanger à l'aide d'une cuillère. Réserver.

Tapisser le fond d'un cul de poule d'un coton à fromage, en prenant soin de le faire dépasser. Étaler les grandes feuilles de chou les plus vertes au fond du bol, tiges sur le dessous, comme si vous vouliez reformer le chou. Étendre une fine couche de farce sur les feuilles et recouvrir de feuilles de chou de la prochaine grandeur. Répéter jusqu'à ce que toute la farce soit utilisée. (S'il reste des feuilles de chou, les garder pour une autre utilisation.) Refermer les extrémités du coton à fromage de façon à former un chou, bien serrer et nouer. Huiler légèrement le fond d'un plat allant au four. Y verser la sauce tomate et l'eau d'érable. Déposer le chou au milieu, nœud dessous, et l'arroser d'un peu de sauce. Réduire le four à 180 °C (350 °F) et cuire le chou farci 1 h 30 min, en l'arrosant de temps en temps.

Retirer du four et enlever le coton à fromage à l'aide de ciseaux. Servir entier pour un effet spectaculaire, décoré de romarin frais.



CARRÉ DE PORC FARCI À LA SAUCISSE ET À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2 h 25 min

Donne 6 à 8 portions

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 3 saucisses italiennes, boyaux retirés
- 125 ml (1/2 tasse) de pignons
- 1 poireau, haché
- 1 poivron rouge, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais, haché
- 3 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 1 pincée de piment de la Jamaïque moulu
- 80 ml (1/3 tasse) de persil frais, haché
- Zeste d'un citron
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure
- 1 carré de porc de 6 côtes d'environ 1,6 kg (3 1/2 lb)
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (2 oz) de boisson alcoolisée à l'eau de vie d'érable Gélinothe
- 500 ml (16 oz) de vin blanc
- 60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- Sel et poivre du moulin, au goût

Dans une casserole à fond épais, chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter la chair de saucisse et cuire en remuant 5 minutes. Dégraisser. Ajouter les pignons, le poireau, le poivron, l'ail, le thym, la cannelle, le piment de la Jamaïque et du sel. Poursuivre la cuisson, en remuant de temps à autre, environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le poireau et le poivron soient attendris. Réduire à feu doux et cuire jusqu'à réduction à sec du liquide. Ajouter le persil, le zeste et la chapelure, puis mélanger avec une fourchette ou un pied-mélangeur pour bien amalgamer. Laisser refroidir.

Placer le carré de porc sur une planche à découper, les os des côtes vers le haut. À l'aide d'un couteau long aiguë, faire une incision en croix dans la chair à l'une des extrémités afin de créer une cavité. Pratiquer la même incision à l'autre extrémité pour obtenir une cavité allant d'un bout à l'autre du carré. Avec les doigts, agrandir cette cavité pour accueillir toute la farce, sans plus. Farcir le carré, puis saler et poivrer. (Le carré de porc peut se préparer la veille jusqu'à cette étape. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.)

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Déposer le carré dans une rôtissoire. Mélanger le sirop d'érable, la Gélinothe et le vin blanc, puis en badigeonner le carré. Cuire au four environ 2 heures en arrosant régulièrement, jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus charnue indique 70 °C (150 °F). Déposer le carré de porc sur une planche à découper, couvrir de papier aluminium sans serrer et laisser reposer 5 minutes.

Entre-temps, dégraisser le jus de cuisson en retirant le gras flottant à la surface à l'aide d'une cuillère. Ajouter la farine et bien mélanger au fouet, en grattant le fond pour détacher tous les sucs. Transférer dans une casserole, ajouter la crème et laisser réduire 5 minutes à feu moyen-élevé. Verser dans une saucière. Couper le carré entre les côtes. Servir chaque côte accompagnée d'un peu de sauce.



POMMES DE TERRE FARCIES AU FROMAGE ET À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 1 h 50 min
Donne 12 portions

- 6 grosses pommes de terre, lavées et piquées à la fourchette
- 454 g (1 livre) de fromage Le Mishtan (ou autre fromage à pâte ferme)
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sure
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de ciboulette fraîche, ciselée
- 6 tranches de saumon fumé, en petits morceaux
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- Sel et poivre noir du moulin

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Envelopper chaque pomme de terre dans du papier aluminium. Cuire au four environ 1 h 30 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser tiédir. Sur un plan de travail, couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Retirer la chair en laissant un pourtour de 1 cm (3/8 po). Réserver la chair et les pommes de terre évidées.

Couper le fromage en 12 belles tranches d'environ 20 g (3/4 oz) chacune et réserver. Râper le reste du fromage de façon à en obtenir 375 ml (1 1/2 tasse). Dans un bol, écraser la chair des pommes de terre avec le fromage râpé, la crème sure, le sucre d'érable, le beurre, la ciboulette et le saumon fumé. Saler et poivrer. Farcir les demi-pommes de terre de ce mélange et disposer une tranche de fromage sur chaque demi-pomme de terre.

Disposer les pommes de terre farcies directement sur une plaque préalablement tapissée de papier parchemin et arroser de sirop d'érable. Cuire au four environ 20 minutes. Servir une demi-pomme de terre par personne, avec des viandes ou une volaille grillée, par exemple.



BALUCHON DE LÉGUMES RACINES À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 25 min
Temps de repos : 30 min
Temps de cuisson : 40 min
Donne 12 portions

Pâte Brisée

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé
- 170 ml (2/3 tasse) d'eau
- 625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage
- 1 pincée de sel

Légumes racines à l'érable

- 1 carotte, pelée et coupée en petits dés
- 1/2 petit céleri-rave, pelé et coupé en petits dés
- 2 panais, pelés et coupés en petits dés
- 1/2 petit rutabaga, pelé et coupé en petits dés
- 1 oignon, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de persil plat, ciselé
- Sel et poivre du moulin

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable

Pour la pâte, dans une casserole, combiner le beurre et l'eau, puis porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter la farine et le sel, puis mélanger pour obtenir une pâte ferme. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Entre-temps, dans une grande poêle, à feu moyen, faire revenir tous les légumes dans l'huile d'olive et le sirop d'érable 5 minutes. Ajouter le persil, saler et poivrer. Retirer du feu et laisser refroidir 30 minutes.

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 190 °C (375 °F). Abaisser la pâte brisée au rouleau à pâte et la découper en disques de 15 cm (6 po). Déposer les disques dans des moules à muffins et répartir la garniture de légumes racines à parts égales. Refermer chaque baluchon en pressant bien fort pour sceller. Pour la dorure, fouetter le jaune d'œuf avec la crème. En badigeonner les baluchons et saupoudrer de sucre d'érable.

Cuire au four 30 minutes. Retirer du four et laisser reposer 10 minutes avant de démouler.



MÉLI-MÉLO DE CHOUX DE BRUXELLES À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 50 min
Donne 6 à 8 portions

- 2 tranches de pancetta douce ou piquante d'environ 0,6 cm (1/4 po) d'épaisseur, coupées en lardons
- 900 g (2 lb) de choux de Bruxelles, coupés en deux
- 1 grosse courge musquée, pelée, épépinée et coupée en cubes
- 1 oignon, émincé
- 3 gousses d'ail, coupées en deux
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) d'amandes entières, grillées
- 60 ml (1/4 tasse) de pistaches
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage feta, émietté
- 60 ml (1/4 tasse) de menthe fraîche, hachée
- 12 canneberges fraîches, coupées en deux
- Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Disposer la pancetta sur une plaque de cuisson et cuire au four 5 minutes. Ajouter les choux de Bruxelles, la courge, l'oignon, l'ail et le sirop d'érable, puis poursuivre la cuisson 10 minutes.

Ajouter les amandes, les pistaches et le fromage feta, puis saler et poivrer. Poursuivre la cuisson encore 35 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et commencent à dorer. Déposer les légumes dans une assiette de service. Parsemer de menthe et de canneberges fraîches. Servir aussitôt.



GÂTEAU AUX FRUITS AU CŒUR FONDANT À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 35 min
Temps de cuisson : 60 min
Temps de réfrigération : 4 h
Temps de repos : 20 min
Donne 8 à 10 portions

Cœur fondant à l'érable

- 5 jaunes d'œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage
- 60 ml (2 oz) de crème d'érable Coureur des Bois (ou de sirop d'érable)
- 500 ml (2 tasses) de lait, chaud
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

Gâteau

- 680 ml (2 3/4 tasses) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 250 ml (1 tasse) de sucre d'érable
- 250 ml (1 tasse) de beurre froid, en cubes
- 2 œufs, battus
- Zeste d'un citron
- 60 ml (1/4 tasse) de canneberges séchées
- 60 ml (1/4 tasse) de raisins de Corinthe séchés
- 60 ml (1/4 tasse) d'abricots secs, coupés en quatre

Pour le cœur fondant à l'érable, dans une casserole, hors du feu, mélanger les jaunes d'œufs, le sirop d'érable, la farine et la crème d'érable Coureur des Bois. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le lait chaud graduellement en fouettant. À feu moyen, porter à ébullition en fouettant constamment et en prenant soin de racler le fond et les parois de la casserole. Réduire à feu doux et laisser mijoter de 1 à 2 minutes. Retirer du feu et ajouter la vanille. Pour éviter la formation d'une peau à la surface de la crème, déposer une pellicule plastique directement sur la crème chaude et laisser tiédir. Réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, soit environ 3 heures.

Pour le gâteau, combiner tous les ingrédients, sauf les fruits, dans le bol d'un robot culinaire. Pulser en ajoutant un peu d'eau au besoin jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Ajouter les fruits et pulser légèrement. Retirer la pâte du robot et former une boule avec les mains. La fariner, puis l'envelopper de pellicule plastique. Laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur.

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 190 °C (375 °F). Beurrer et fariner un moule à gâteau Bundt. Réserver le quart de la pâte. Sur un plan de travail fariné, abaisser le reste de la pâte en un grand disque. À l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 cm (1 po), faire un trou au centre. Tapisser le fond et les parois du moule avec l'abaisse. La pâte étant fragile, boucher les trous en rapiécant la pâte à l'aide des doigts. Abaisser la pâte réservée et faire le même trou à l'emporte-pièce. Verser la crème à l'érable dans le moule et recouvrir de la deuxième abaisse. Bien sceller en écrasant le rebord avec les doigts.

Cuire au four 45 minutes. Retirer le gâteau du four et laisser reposer sur une grille 20 minutes avant de démouler.



PETITS FOURS TRUFFÉS AU CARAMEL D'ÉRABLE

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Temps de repos : 20 min

Donne 24 portions

Caramel d'érable

- 250 ml (1 tasse) de sucre d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre, ramolli

Pâte à biscuits

- 310 ml (1 1/4 tasse) de farine tout usage
- 190 ml (3/4 tasse) de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 190 ml (3/4 tasse) de sucre d'érable
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 œuf

Décoration

- 400 g (14 oz) de chocolat noir, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de flocons d'érable

Pour le caramel d'érable, dans une casserole à fond épais, faire dissoudre le sucre d'érable dans l'eau en remuant. Porter à ébullition et laisser caraméliser 5 minutes à feu vif. Ajouter la crème et le beurre en brassant pour incorporer. Laisser bouillir à feu moyen de 8 à 10 minutes ou jusqu'à la consistance d'un caramel, en brassant régulièrement. Laisser refroidir ce caramel au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques à muffins (24 unités au total) de moules en papier parchemin. Réserver.

Pour la pâte à biscuits, dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amande et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, mettre le beurre en crème avec le sucre d'érable, la vanille et l'œuf. Ajouter le mélange de farine et bien incorporer. Envelopper la pâte de pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur 20 minutes. Abaisser la pâte à environ 3 mm (1/8 po) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, cannelé ou non, d'environ 8 cm (3 1/8 po) de diamètre, découper la pâte en cercles. Déposer un disque de pâte dans chaque moule à muffins et cuire au four de 15 à 18 minutes. Sortir les biscuits du four et laisser refroidir sans les démouler.

Pour la décoration, au bain-marie ou dans un bol au micro-ondes, faire fondre le chocolat. Bien mélanger et laisser tempérer. Déposer une cuillère à soupe de caramel à l'érable dans chaque biscuit. Napper de chocolat en recouvrant toute la surface. Saupoudrer de flocons d'érable. Laisser figer le chocolat avant de démouler.

Une idée-cadeau délicieusement emballante

Fin la course dans les boutiques! Dorénavant, surprenez hôtes, professeurs, cousins ou gentils voisins en leur offrant une délicieuse conserve de sirop d'érable du Québec.

Voilà une alléchante façon de dire merci à tous ces gens qui font une différence dans nos vies. Et pour rendre votre présent encore plus attrayant, emballez-le dans un joli morceau de tissu coloré: il n'en sera que plus apprécié.

Joyeuses Fêtes!



CRÉEZ VOTRE
**COURONNE DES FÊTES
À L'ÉRABLE**

DES CENTAINES DE COMBINAISONS GOURMANDES
À DÉCOUVRIR SUR JAIMELERABLE.CA

CRÈME CITRON À L'ÉRABLE
GÊLÉE DE FRAMBOISE
PISTACHES CARAMÉLISÉES
GÂTEAU À L'ÉRABLE
TIRE-ÉPONGE
NOIX DE GRENOBLE CROUSTILLANTES
ET À LA PÂTE D'AMANDE
NOUGATINE
TARTE AU SUCRE À L'ÉRABLE
SUCRE À LA CRÈME À L'ÉRABLE
CAMEL SALÉ
NOIX DE COCO
CHANTILLY
À L'ÉRABLE
CANNEBERGES

