Les produits d'érable du Québec

La magie des Fêtes

Sucrez mieux

Saupoudrer
Mariner
Laquer
Glacer
Sauter
Mijoter
Fouetter
Tartiner

Les produits de l'érable passent à table

UN INGRÉDIENT MAGIQUE POUR DES FÊTES FÉERIQUES

L'érable s'invite à votre table pour les Fêtes. Laissez-vous séduire par ses multiples possibilités. En toute simplicité.

À votre santé !

Agrémentez vos cocktails d'un filet de sirop d'érable et savourez son parfum caramélisé, fruité ou épicé dans une flûte de pétillant, un verre de vin blanc ou un élégant martini.

Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme les « Crevettes au poivre, au gingembre et à l'érable », consultez sucrezmieux.ca

sucrez mieux .ca

Côtelettes d'agneau en croûte de sésame et érable

Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, le zeste de citron, le gingembre, la coriandre et les graines de sésame. Assaisonner. Passer les côtelettes une à la fois dans ce mélange en prenant soin de bien les enrober. Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les côtelettes à feu mi-moyen de 3 à 4 min par côté (ou jusqu'à cuisson désirée).

Pour 4 personnes

- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 1 citron, en zeste
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre, hachée
- 45 ml (3 c. à soupe) de graines de sésame
- Sel et poivre
- 8 côtelettes d'agneau de 2,5 cm (1 po) chacune
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Noix de Grenoble, amandes, pacanes et pistaches aux épices et à l'érable

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans une casserole, faire fondre le beurre. Retirer du feu et ajouter les épices et le sirop d'érable. Bien mélanger. Ajouter les noix et bien les enrober de beurre épicé. Étaler les noix sur une plaque à biscuits et enfourner 15 min (ou jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer). Laisser la porte du four entrouverte lors de la cuisson. Saler. Transvider les noix encore chaudes dans un grand bol avant de servir.

Pour 4 personnes

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de muscade
- 1 pincée de piment d'Espelette (ou de poivre de Cayenne)
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de noix de Grenoble, d'amandes, de pacanes et de pistaches
- 5 ml (1 c. à thé) de sel de mer

Galettes de pommes de terre à l'érable

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive. À l'aide d'une cuillère, former des petites galettes et les poêler 3 min de chaque côté. Retirer de la poêle et déposer sur un papier absorbant. Garnir de crème sure et de saumon fumé, ou de prosciutto et d'herbes fraîches.

Pour 8 personnes

- 2 pommes de terre, râpées
- 1 oignon rouge, émincé
- Sel et poivre
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- 1 cuisse de canard confit, désossée et sans peau, coupée en cubes
- 1 œuf
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette, hachée
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive

GRANDS CLASSIQUES REVISITÉS

Illuminez vos Fêtes avec l'érable.

Dinde au gingembre laquée à l'érable

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Faire griller les noix au four 15 min. Sortir du four. Réserver. Au robot culinaire, hacher grossièrement l'ail, l'oignon, le céleri, le gingembre, le romarin, la sauge, le poivre, les pommes et les noix grillées réservées. Placer ce mélange dans un bol et incorporer le porc haché, le sucre d'érable, les œufs, les croissants et les raisins. Assaisonner au goût. Réserver la farce.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la laque. Réserver.

Rincer la dinde sous l'eau froide et bien l'essuyer avant d'insérer la farce. Placer la dinde farcie dans une rôtissoire (poitrine vers le haut) et la badigeonner généreusement de beurre. Enfourner. Cuire au four, à découvert, 3 h 30 (ou jusqu'à ce qu'elle atteigne 82 °C [180 °F]). Arroser fré-quemment la dinde avec le jus de cuisson. Retirer la dinde du four et, à l'aide d'un pinceau, badigeonner avec la laque réservée. Remettre au four 30 min. Rebadigeonner et enfourner un dernier 30 min. Retirer la dinde de la rôtissoire. Dégraisser le jus de cuisson, ajouter la farine et faire cuire 1 min. Déglacer avec le vin blanc et le reste de laque. Assaisonner au goût.

Pour 12 personnes

Farce

- 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble entières
- 125 ml (1/2 tasse) d'amandes entières
- 125 ml (1/2 tasse) de pistaches entières
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 oignon, haché grossièrement
- 2 branches de céleri, coupées en morceaux
- 60 ml (1/4 tasse) de gingembre frais, haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de romarin frais
- 5 ml (1 c. à thé) de sauge séchée
- Poivre
- 2 pommes, coupées en cubes
- 900 g (2 lb) de porc mi-maigre haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable
- 2 œufs, battus
- 2 croissants du commerce, coupés en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de raisins de Corinthe
- Sel et poivre

Laque

- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce chili
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de cidre

- 1 dinde de 7 kg (15 lb), sans les abats, décongelée
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec

100 % naturel, l'érable !

À Noël, comme le reste de l'année, découvrez l'une de nos plus belles richesses pour laquer, glacer ou ajouter dans vos recettes préférées : le sucre de chez nous bon à cuisiner — 100 % naturel, vitaminé et rempli de possibilités.

Purée de pommes de terre au cheddar et au sirop d'érable

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans une grande casserole d'eau froide salée, faire cuire les pommes de terre. Égoutter. Dans un grand bol, les piler, puis ajouter le reste des ingrédients (sauf l'œuf et la chapelure). Transvider dans un grand plat beurré allant au four. Battre très légèrement l'œuf et en badigeonner la purée. Saupoudrer de chapelure. Ajouter les noix de beurre et enfourner environ 30 min.

Pour 12 personnes

- 10 grosses pommes de terre, pelées et coupées grossièrement
- 500 g (2 tasses) de fromage cheddar fort, râpé
- 250 ml (1 tasse) de crème sure
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- Sel et poivre
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 1 œuf
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure
- 60 ml (1/4 tasse) de noix de beurre

Carottes aux pistaches glacées à l'érable

Dans une grande casserole d'eau froide salée, faire cuire les carottes. Égoutter. Dans la même casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le sirop d'érable, les pistaches et laisser mijoter à feu doux 3 min. Au moment de servir, remettre les carottes dans la casserole et faire sauter 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient glacées. Garnir de ciboulette et assaisonner.

Pour 12 personnes

- 24 petites carottes, pelées
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de pistaches, écalées et hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette, hachée (ou d'herbes fraîches au goût)
- Sel et poivre

Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme la « Purée de patates douces aux pacanes et au sirop d'érable », consultez sucrezmieux.ca

sucrez mieux .ca

À LA BONNE FRANQUETTE POUR LES BONNES FOURCHETTES

Traditionnel et tendance, l'érable !

Tourtière du Lac-Saint-Jean aux oignons confits à l'érable

Dans une grande poêle, incorporer le sirop d'érable aux oignons et laisser caraméliser à feu doux 15 min. Placer les viandes dans un grand bol, ajouter les oignons caramélisés, le concentré de bouillon et assaisonner. Bien mélanger tous les ingrédients, couvrir et laisser mariner la préparation au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, abaisser 2/3 de la pâte pour tapisser le fond et les parois d'une cocotte. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Mélanger les cubes de pommes de terre et la préparation marinée et déposer ce mélange dans la cocotte. Ajouter l'eau froide pour recouvrir le tout. Abaisser le reste de la pâte et couvrir la préparation en refermant bien les rebords. Enfourner 1 heure, puis réduire la température du four à 120 °C (250 °F) et laisser cuire 7 heures.

Pour 12 personnes

- **250** ml (1 tasse) de sirop d'érable
- **4** gros oignons, hachés finement
- **900** g (2 lb) de porc, coupé en cubes de 1 cm (1/2 po)
- **900** g (2 lb) de dinde, coupée en cubes de 1 cm (1/2 po)
- **900** g (2 lb) de poulet, coupé en cubes de 1 cm (1/2 po)
- **125** ml (1/2 tasse) de concentré de bouillon de bœuf (ou de poulet)
- Sel et poivre
- **1** recette de pâte à tarte du commerce
- **8** grosses pommes de terre, coupées en cubes de 1 cm (1/2 po)
- Eau froide en quantité suffisante

Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme le « Mijoté de lapin épicé à l'érable », consultez sucrezmieux.ca

sucrez mieux .ca

Couronne de porc à la moutarde et à l'érable

Dans un grand plat, déposer la couronne de porc. À l'aide d'un couteau pointu, faire des incisions dans la chair de la viande et y insérer les gousses d'ail. Mélanger le vin, le sirop d'érable, le 1/3 des herbes fraîches et l'oignon, puis verser sur la couronne. Recouvrir le plat d'une pellicule plastique pour emprisonner les saveurs. Laisser macérer la viande au réfrigérateur 30 min en la retournant régu-lièrement pour bien l'enduire de marinade.

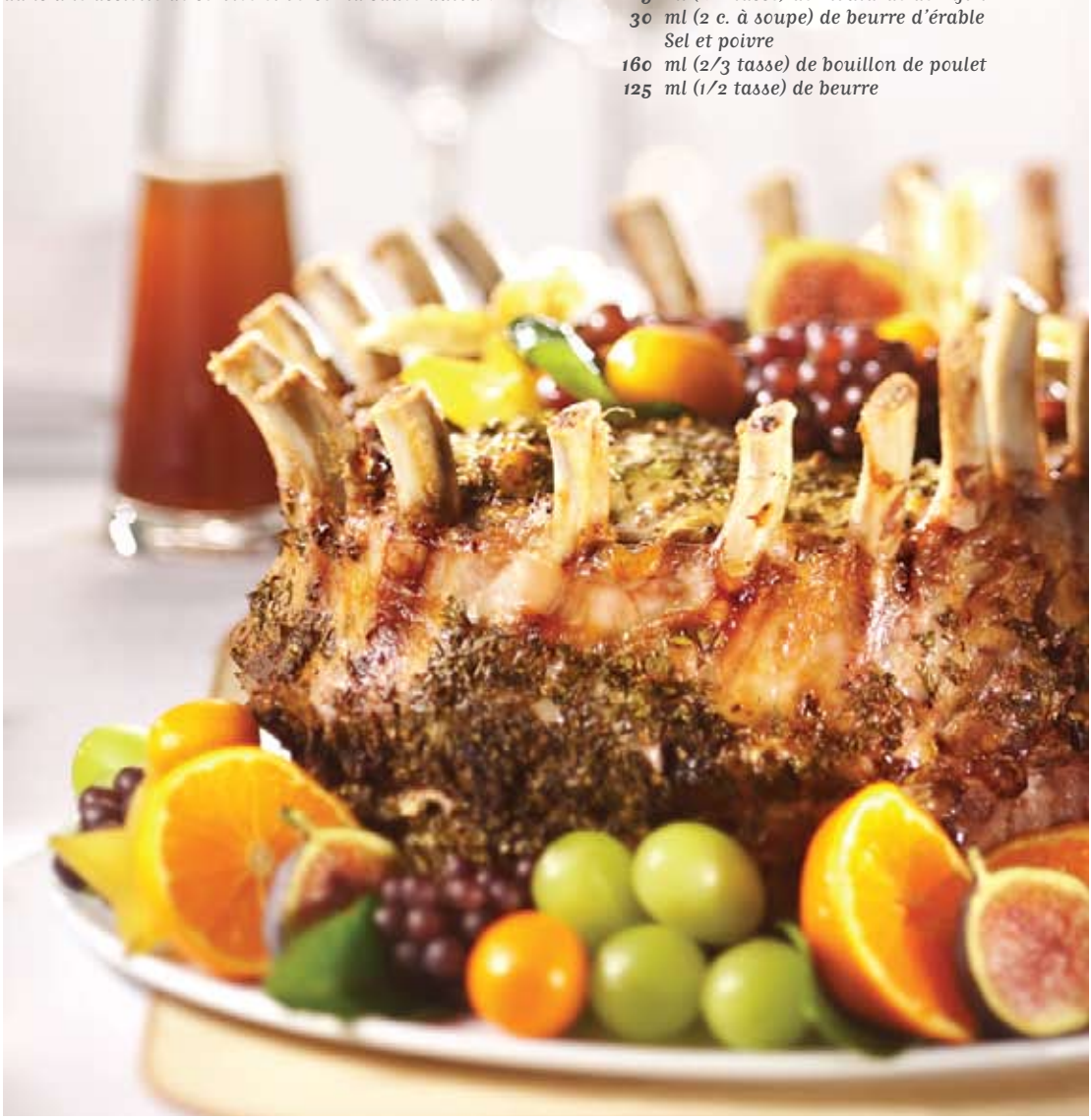
Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Retirer la couronne de la marinade et bien l'égoutter. Réserver la marinade. Mélanger la moutarde avec le beurre d'érable. Assaisonner. Enduire généreusement la viande de moutarde au beurre d'érable (surtout les extrémités), parsemer le reste des herbes fraîches, disposer dans une rôtissoire et enfourner de 60 à 75 min (ou jusqu'à cuisson désirée). Retirer la couronne de la rôtissoire et la réserver au chaud en la recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium (sans serrer). Placer la rôtissoire sur le feu, déglacer avec la marinade réservée, ajouter le bouillon de poulet et laisser réduire à feu vif. Retirer du feu, ajouter le beurre et brasser avec le dos d'une cuillère pour épaissir la sauce. Dresser la couronne dans une assiette de service et verser la sauce autour.

Sucrez mieux !

Le saviez-vous ? La plupart du temps, vous pouvez substituer le sucre par une égale quantité de sirop d'érable, de sucre d'érable ou de beurre d'érable — offerts dans la plupart des supermarchés ou des épiceries fines de votre quartier.

Pour 18 personnes

- 1 couronne de porc de 5 kg (10 lb) (préparée par le boucher)
- 6 gousses d'ail, pelées
- 125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de fines herbes fraîches mélangées (romarin, persil et thym)
- 1 oignon, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre d'érable
- Sel et poivre
- 160 ml (2/3 tasse) de bouillon de poulet
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre



EXQUISES GOURMANDISES

Sucrez mieux avec les produits de l'érable !

Stollen au beurre d'érable

Dans un verre, dissoudre la levure et le sucre d'érable dans l'eau tiède. Laisser reposer ce mélange 5 min. Dans un bol, enfariner les raisins et les fruits confits. Réserver. Dans un autre bol, mélanger la farine, les œufs, le sucre d'érable, le sel, la levure dissoute et l'essence de vanille. Battre 5 min. Couvrir la pâte d'un linge propre et laisser reposer environ 1 heure (la pâte doublera de volume). Dans un autre bol, mélanger le beurre d'érable et la poudre d'amandes. Réserver. Découvrir le bol de la pâte réservée, ajouter le beurre ramolli, les fruits enfarinés réservés, les zestes d'agrumes et pétrir pour bien mélanger. Étaler la pâte sur une surface de travail enfarinée et l'abaisser en forme de rectangle. Étaler, sur le centre de la pâte, le beurre d'érable aux amandes réservé, puis rouler la pâte sur elle-même pour former un gros boudin. Déposer le boudin de pâte sur une plaque à biscuits, couvrir, puis laisser reposer environ 1 heure (la pâte doublera de volume). Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Découvrir le stollen et l'enfourner entre 20 et 25 min. Dans un bol, mélanger le sucre d'érable et le sucre en poudre et en saupoudrer le stollen.

Pour 8 personnes

- 1 sachet de levure
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau tiède
- Farine en quantité suffisante
- 60 ml (1/4 tasse) de raisins secs dorés
- 190 ml (3/4 tasse) d'un mélange de fruits confits
- 810 ml (3 1/4 tasses) de farine tout usage
- 4 œufs, battus
- 85 ml (1/3 tasse) de sucre d'érable
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de poudre d'amandes
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre, ramolli
- 10 ml (2 c. à thé) de zeste d'orange
- 10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre en poudre

Goûtez la créativité !

Les artisans d'ici s'investissent dans la créativité pour transformer l'érable en divers produits originaux. Gelée, moutarde ou flocons d'érable, explorez leurs 1 001 facettes dans votre assiette.

Bûche Alaska à l'érable

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans 2 bols, séparer les œufs. Au batteur électrique, battre les blancs d'œufs et la moitié du sucre d'érable environ 10 min. Réserver ce premier mélange. Battre les jaunes d'œufs, ajouter le sel, le zeste de citron et son jus et le reste du sucre d'érable. Incorporer en pliant au premier mélange. Réserver. Tamiser la farine, puis incorporer en pliant au mélange d'œufs réservé. Recouvrir une plaque à biscuits de papier parchemin. Étendre la pâte à gâteau et enfourner 10 min (ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée). Sortir le gâteau du four et laisser refroidir. Mélanger la crème glacée et le sirop d'érable. Étendre ce mélange sur toute la surface de la pâte et rouler afin de former une bûche. Déposer dans une assiette allant au four et la placer au congélateur au moins 1 heure.

Meringue
*Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs, le sucre d'érable et la sambuca jusqu'à l'obtention de pics fermes, puis étendre la meringue sur la bûche glacée en formant des pics avec une spatule ou une poche à pâtisserie. Enfourner quelques minutes jusqu'à ce que les pics de la meringue soient dorés *.*

Garniture
Recouvrir une plaque à biscuits de papier parchemin. Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Étendre le chocolat sur la plaque à biscuits et le saupoudrer de flocons d'érable. Laisser prendre et tailler.

** Si vous désirez préparer la bûche à l'avance, vous pouvez la conserver au congélateur jusqu'à 1 semaine avant de préparer la meringue.*

Pour 10 personnes

Pâte à gâteau
- **6** *gros œufs*
- **250** *ml (1 tasse) de sucre d'érable*
- **1** *pincée de sel*
- **1** *citron, en zeste avec son jus*
- **250** *ml (1 tasse) de farine tout usage*

- **1** *l (4 tasses) de crème glacée à la vanille (préalablement ramollie)*
- **125** *ml (1/2 tasse) de sirop d'érable*

Meringue
- **2** *blancs d'œufs*
- **125** *ml (1/2 tasse) de sucre d'érable*
- **30** *ml (2 c. à soupe) de sambuca*

Garniture
- **120** *g (4 oz) de chocolat*
- *Flocons d'érable Nouveau produit! (offert dans la plupart des supermarchés ou des épiceries fines)*

Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme l'« Île flottante à l'érable », consultez sucrezmieux.ca

sucrez mieux .ca

IDÉES-CADEAUX EMBALLANTES

Le plaisir de cuisiner, le bonheur de donner.

Biscotti à l'érable et aux canneberges

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Dans un bol, mélanger l'huile, les œufs et le sucre d'érable. Réserver ce premier mélange. Dans un autre bol, mélanger le reste des ingré-dients. Incorporer ce mélange sec au premier mélange pour créer une pâte consistante et collante. Saupoudrer un peu de farine sur la surface de travail et diviser la pâte en 2 boules. Former 2 cylindres et les placer sur une plaque à biscuits, préalablement graissée et enfarinée (ou recouverte de papier parchemin), et aplatir légèrement avec les doigts. Enfourner 25 min. Retirer du four et laisser refroidir. Trancher les cylindres aplatis en diagonale pour former les biscotti. Les disposer sur la plaque à biscuits, en laissant un espace entre chacun, et cuire à nouveau environ 10 min.

Donne environ 15 biscotti

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 2 œufs moyens
- 250 ml (1 tasse) de sucre d'érable
- 250 ml (1 tasse) de canneberges séchées non sucrées
- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage
- 1 orange, en zeste
- 1 citron, en zeste
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 1 pincée de muscade
- Farine tout usage en quantité suffisante

Pour d'autres idées-cadeaux faciles à cuisiner, comme les « Biscuits pain d'épice à l'érable », consultez sucrezmieux.ca

sucrez mieux .ca

Caramel aux noix et à l'érable

Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le sucre et le sirop d'érable et mélan-ger jusqu'à dissolution complète des cristaux. Augmenter le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le sirop devienne ambré foncé. Incorporer le lait et laisser cuire 10 min, en brassant le caramel de temps en temps. Diluer la fécule de maïs dans l'eau. Ajouter au caramel en mélangeant vigoureusement et laisser bouillir 1 min. Verser dans le bol d'un mélangeur, ajouter le beurre et la vanille, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Ajouter les noix et mélanger. Laisser tiédir avant de mettre en pot.

Donne environ 4 pots de 190 ml (3/4 tasse)

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 500 ml (2 tasses) de sucre d'érable
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 2 boîtes de conserve de lait évaporé de 385 ml (13 oz) chacune
- 45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble rôties, hachées

Écorces de pamplemousse confites à l'érable

Trancher chaque fruit en 8 quartiers. Retirer délicatement les écorces. Réserver la chair des fruits pour un usage ultérieur. À l'aide d'un couteau à lame fine, retirer la membrane blanche, puis couper les écorces en deux. Dans une grande casserole d'eau, faire pocher les écorces 30 min, les égoutter et remettre sur le feu. Ajouter le sirop d'érable et l'eau, porter à ébullition. Réduire le feu et, à découvert, laisser frémir doucement les écorces 2 heures, le temps qu'elles deviennent translucides. Retirer du feu et laisser refroidir. Égoutter les écorces sur une grille. Faire fondre le chocolat au bain-marie et y tremper la moitié des écorces. Les déposer sur du papier parchemin et saupoudrer de flocons d'érable.

Donne environ 48 écorces

- 3 pamplemousses roses de grosseur moyenne
- Eau en quantité suffisante
- 750 ml (3 tasses) de sirop d'érable
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 115 g (4 oz) de chocolat noir à 70 %
- Flocons d'érable Nouveau produit ! (offert dans la plupart des supermarchés ou des épiceries fines)

Jujubes à l'érable

Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition le jus d'orange, le sirop d'érable, le jus de citron et le sucre d'érable. Laisser bouillir 5 min. Ajouter le beurre et poursuivre l'ébullition 4 min. Diluer la gélatine dans l'eau et incorporer au mélange chaud. Retirer du feu et transvider sur une plaque à biscuits. Placer au réfrigérateur 30 min. Une fois refroidie, tailler la gelée à l'emporte-pièce pour former des jujubes. Les laisser reposer sur une grille 48 heures à la température de la pièce, puis les enrober de sucre d'érable. Conserver dans un endroit frais et sec comme le garde-manger.

Donne environ 750 ml (3 tasses) de jujubes

500 ml (2 tasses) de jus d'orange
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
1 citron frais, pressé
125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable
5 ml (1 c. à thé) de beurre
6 enveloppes de gélatine nature
180 ml (3/4 tasse) d'eau froide
45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable