





# et à l'érable

24 sablés

Dans un robot culinaire, mélanger, jusqu'à consistance homogène, 100 g (3 1/2 oz) de parmesan fraîchement râpé, 60 ml (1/4 tasse) de pépites de sucre d'érable, 5 ml (1 c. à thé) de poudre de piment d'Espelette, 335 ml (1 1/3 tasse) de farine tout usage et 125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli. Ajouter 2 jaunes d'œufs et pulser jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter 5 tranches de prosciutto hachées, 250 ml (1 tasse) de pacanes gril-lées hachées, et mélanger de nouveau.

Ensuite, former un boudin de  $4 \,\mathrm{cm} \, (1 \, 1/2 \,\mathrm{po})$  de diamètre et l'envelopper dans une pelli-cule plastique. Réfrigérer 1 h. Préchauffer le four à  $180 \,\mathrm{sc} \, (350 \,\mathrm{sc} \,\mathrm{F})$ . Couper le boudin de pâte en tranches de 6 mm  $(1/4 \,\mathrm{po})$ . Déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin et cuire 20 min au centre du four. Laisser refroidir sur une grille et ser-vir avec une mousse de foies de volaille.





12 crostinis

( 4

Préchauffer le four à 180 ∞C (350 ∞F), puis y faire griller 15 min des tranches de ba-guette coupées en biais. Badigeonner les toasts (crostinis) de 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extravierge et les frotter avec une gousse d'ail.

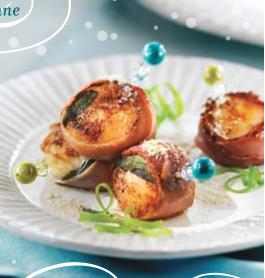
Tartiner chaque crostini de fromage de chèvre frais, saupoudrer de sucre d'érable et ajouter un filet de vinaigre balsamique. Saler et poivrer, puis décorer de noix de Grenoble grillées et de feuilles de roquette.



# Pétoncles au jambon de Bayonne et à l'érable

8 portions

Éponger une vingtaine de gros pétoncles. Enrouler chaque pétoncle d'un quart de feuille de sauge hachée grossièrement et d'une demi-tranche de jambon de Bayonne, puis retenir à l'aide d'un cure-dents. Saupoudrer de 60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable. Saler et poivrer. Dans une poêle antiadhésive, chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive et 15 ml (1 c. à soupe) de beurre et saisir les pétoncles environ 1 min de chaque côté. Servir immédiatement.





# DES IDÉES-BUFFETS INFAILLIBLES

Où le sirop, la tire et les pépites d'érable donnent des airs de fête.

### Manchons de canard à l'érable

10 portions

20 manchons de canard (demander au boucher)

10 gousses d'ail

5 ml (1 c. à thé) de poivre noir

4 branches de thym

2 feuilles de laurier

30 ml (2 c. à soupe) de sel de mer

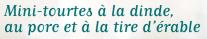
3 ml (1/2 c. à thé) de piment broyé

30 ml (2 c. à soupe) de gingembre frais, haché

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) d'eau

Thym et romarin, au goût



12 portions

1 pâte brisée du commerce de 1 kg (2,2 lb)

#### Farce

1 gros oignon, haché
5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive

454 g (1 lb) de dinde hachée

225 g (1/2 lb) de porc maigre haché
Cannelle, au goût
Clous de girofle, au goût
Sel et poivre, au goût

30 ml (2 c. à soupe) de tire d'érable Visitez sucrezmieux.ca pour obtenir une recette simple de tire d'érable.

### Purée de légumes

- 2 patates douces, pelées et coupées en morceaux
- 3 panais moyens, pelés et coupés en morceaux
- **60** ml (1/4 tasse) de crème 35%
  - 3 ml (1/2 c. à thé) de noix de muscade râpée
- 5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue Sel et poivre, au goût

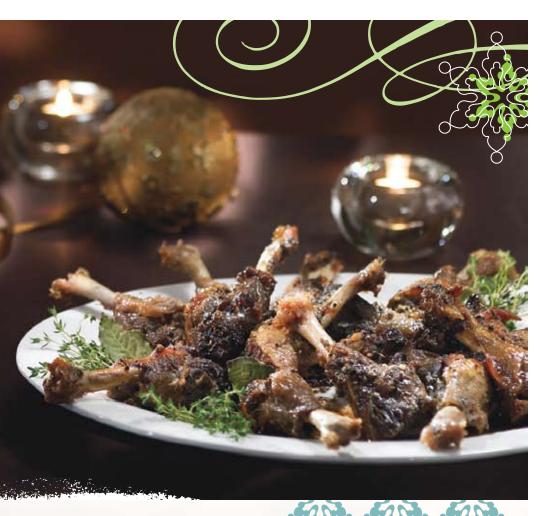
Sirop d'érable

Abaisser la pâte et façonner 12 mini-tourtes ou une grande tourte. Réserver.

Dans une grande poêle, faire revenir l'oi-gnon dans l'huile d'olive, puis les viandes hachées. Assaisonner et cuire environ 10 min. Ajouter la tire d'érable et cuire 5 min. Laisser refroidir avant de farcir les mini-tourtes ou la grande tourte. Réserver.

Dans une casserole d'eau salée, cuire les légumes jusqu'à tendreté. Égoutter et ré-duire en purée. Ajouter la crème, la muscade et la coriandre. Saler et poivrer. Préchauffer le four à 180 ∞C (350 ∞F). Garnir généreuse-ment de purée les mini-tourtes ou la grande tourte et enfourner 45 min pour les petites et 1 h pour la grande. Décorer d'un filet de sirop d'érable.





## Terrine aux pistaches et à l'érable

12 portions

225 g (1/2 lb) de dinde hachée

570 g (1 1/4 lb) de porc maigre haché

115 g (1/4 lb) de viande sauvage hachée (perdrix, lièvre, chevreuil ou orignal)

115 g (1/4 lb) de foies de volaille, nettoyés et hachés au robot

3 échalotes françaises, hachées

3 gousses d'ail, hachées

5 ml (1 c. à thé) de cannelle en poudre 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu

3 ml (1/2 c. à thé) de clous de girofle

1 œuf battu

125 ml (1/2 tasse) de pistaches écalées

125 ml (1/2 tasse) de pépites de sucre d'érable

Préchauffer le four à  $180 \, \infty \text{C} \, (350 \, \infty \text{F})$ . Dans un bol, mélanger tous les ingrédients (sauf les pépites de sucre d'érable). Répartir le mélange dans une terrine de 1 l (4 tasses) ou dans de petites terrines de 500 ml (2 tasses), bien tasser et sau-poudrer de pépites de sucre d'érable. Placer la (ou les) terrine(s) dans un plat en pyrex rectangulaire, ajouter de l'eau bouillante à mi-hauteur et enfourner 2 h pour la grande et 1 h pour les petites. Laisser reposer avant de démouler. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer 24 h avant de servir.





### Couronne de Noël à l'érable

### 12 portions

5 ml (1 c. à thé) de sucre d'érable 1 sachet de levure

125 ml (1/2 tasse) d'eau tiède

**125** ml (1/2 tasse) de lait

60 ml (1/4 tasse) de beurre ramolli

60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable 1 pincée de sel

750 ml (3 tasses) de farine tout usage 1 œuf battu

#### Garniture

60 ml (1/4 tasse) de beurre d'érable

60 ml (1/4 tasse) de poudre d'amandes

2 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun (8,5 oz)

125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées Beurre fondu

Pépites de sucre d'érable

Dans un bol, dissoudre le sucre d'érable et la levure dans l'eau tiède et laisser repo-ser 10 min. Dans une casserole, faire chauf-fer le lait, le beurre, le sucre d'érable et le sel jusqu'à dissolution des cristaux. Verser dans un grand bol, ajouter la moitié de la farine et la levure dissoute et, à l'aide d'un fouet, bien battre. Ajouter l'œuf battu et le reste de la farine et pétrir vigoureusement. Déposer la pâte sur une surface de travail enfarinée, couvrir d'un linge et laisser gonfler 1 h 30 min.

Pendant ce temps, mélanger le beurre d'érable et la poudre d'amandes jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réserver la pâte d'amandes. Abaisser la pâte gonflée en un rectangle. Y étendre le fromage à la crème, puis parsemer de morceaux de pâte d'amandes et de canneberges séchées. Rouler dans le sens de la longueur pour former un gros boudin, puis réunir les extrémités, les pincer et bien les sceller pour façonner une couronne. Poser la cou-ronne sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. À l'aide de ciseaux, pratiquer de profondes entailles, sans détacher la pâte, pour former des sections de 5 cm (2 po), puis les tordre en les fai-sant se chevaucher. Couvrir d'un linge et laisser reposer 45 min. Préchauffer le four à 190 ∞C (375 ∞F). Badigeonner la couronne de beurre fondu et saupoudrer de pépites de sucre d'érable. Enfourner 35 min.

6.6



## Croissants perdus à l'érable

### 12 portions

8 croissants du commerce 1 tablette de chocolat noir de 100 g

(3,5 oz), coupée en 8 morceaux

250 ml (1 tasse) de canneberges séchées 6 œufs

500 ml (2 tasses) de lait

**250** ml (1 tasse) de crème 15%

**250** ml (1 tasse) de sirop d'érable Beurre ramolli

125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable

Préchauffer le four à 200 ∞C (400 ∞F). Ouvrir les croissants en portefeuille et les farcir d'un morceau de chocolat et de canneberges séchées. Réserver. Dans un grand bol, battre les œufs et incorporer le lait, la crème et le sirop d'érable. Beur-rer un grand plat en pyrex, y déposer les croissants, verser le mélange d'œufs et saupoudrer de sucre d'érable. Enfourner 45 min. Servir avec du sirop d'érable.

# Petits pots de fromage de chèvre à l'érable et sauté de champignons

### 8 portions

### Croûte

125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu

250 ml (1 tasse) de chapelure

30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable

### Garniture

2 œufs

**500** ml (2 tasses) de fromage de chèvre frais

250 ml (1 tasse) de crème sure

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

15 ml (1 c. à soupe) de farine

125 ml (1/2 tasse) de crème 15%

## Sauté de champignons

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

1 l (4 tasses) de champignons sauvages, tranchés Sel et poivre, au goût

45 ml (3 c. à soupe) de romarin, haché

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la croûte. Répartir dans 8 petits pots

de verre allant au four et bien tasser.

Préchauffer le four à  $180 \, {\rm \infty C} \, (350 \, {\rm \infty F})$ . Pen-dant ce temps, au robot, mélanger tous les ingrédients de la garniture. Répartir dans les petits pots, puis déposer sur une plaque à biscuits et enfourner 30 min. Laisser reposer les petits pots à la tempé-rature de la pièce avant de réfrigérer 24 h.

Chauffer une grande poêle, ajouter l'huile d'olive et faire sauter les champignons 4 min. Assaisonner et répartir les champi-gnons dans les petits pots de fromage de chèvre à l'érable. Pour le plaisir

# DES DESSERTS SUCRÉS, JUSTE ASSEZ

Pour les Fêtes, les produits de l'érable font rimer hiver et desserts en toute simplicité.

# Bûchettes au chocolat et à l'érable

### 12 portions

250 ml (1 tasse) de beurre d'érable
250 ml (1 tasse) de poudre d'amandes
12 tranches de pain de blé entier, sans la croûte
340 g (12 oz) de chocolat noir à 70%

#### Décoration

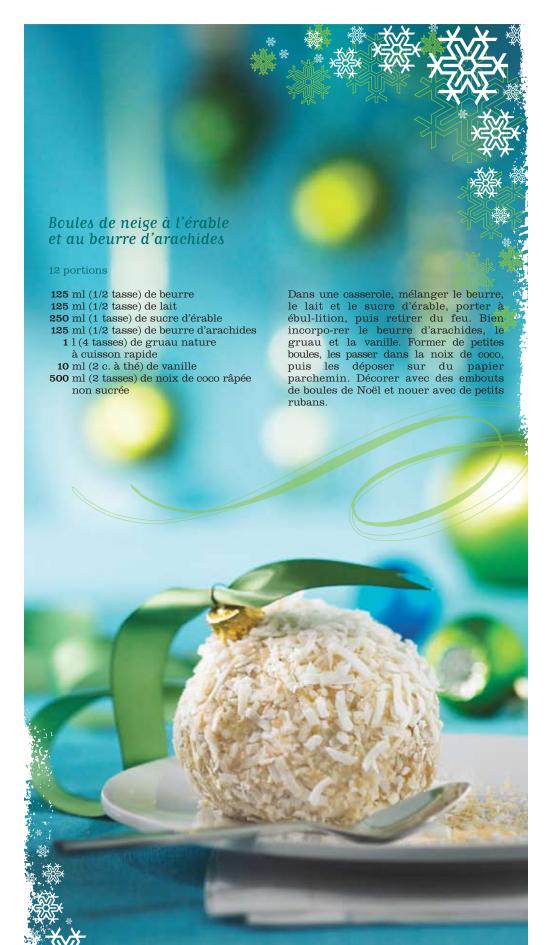
125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable



Dans un bol, mélanger le beurre d'érable et la poudre d'amandes jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réserver. À l'aide d'un rouleau à pâte, aplatir les tranches de pain, tartiner de la pâte d'amandes réservée, puis façonner en petits rouleaux bûchettes) avant de réfrigérer 1 h. Faire fondre le chocolat au bain-marie à basse température. Retirer du feu, y tremper les bûchettes, une à la fois, et laisser prendre au réfrigérateur.

Dans un bol, faire fondre le beurre d'érable au micro-ondes 30 s à intensité maximale. À l'aide d'un cornet de papier parchemin ou d'une cuillère, décorer les bûchettes de beurre d'érable fondu.









Préchauffer le four à 180 ∞C (350 ∞F). Au batteur électrique, mélanger le beurre et le sucre d'érable, incorporer les œufs, un à la fois, et battre de nouveau. Réserver. Dans un bol, tamiser les ingrédients secs, puis les incorporer au mélange en alternance avec le lait. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Déposer du papier plissé dans un moule à muf-fins et y répartir le mélange. Enfourner de 25 à 30 min. Laisser refroidir avant de glacer et de décorer. Pour parfumer à la vanille: ajouter 10 ml (2 c. à thé) d'essen-ce de vanille; au chocolat: remplacer 125 ml (1/2 tasse) de farine par la même quantité de poudre de cacao; ou aux

pépites de sucre d'érable: ajouter 125 ml (1/2 tasse) de pépites de sucre d'érable à la toute fin de la préparation de la pâte.

### Glaçage au fromage à la crème et à l'érable

- 2 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun (8,5 oz) ramolli 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre ramolli Quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif)

Dans un bol, mélanger tous les ingré-dients (sauf le colorant) et, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter jusqu'à l'obten-tion d'un mélange crémeux. Colorer au goût et glacer les petits gâteaux. Pour par-fumer au chocolat: remplacer le sirop d'érable par 300 g (10 oz) de chocolat noir fondu au bain-marie

## Comment remplacer le sucre par l'érable pendant les Fêtes et le reste de l'année

On peut généralement remplacer le sucre blanc par une égale quantité de sirop ou de sucre d'érable dans les desserts ou les autres plats Pour chaque 250 ml (1 tasse) de sirop utilisé, il suffit de réduire d'environ 60 ml (1/4 tasse) la quantité de liquide (eau, lait ou jus)



Alec Lemonde, grand gagnant du concours de dessins de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, vous souhaite un joyeux érable et une bonne année!

Le sirop d'érable de Noël, édition spéciale 2007, est de retour dans les magasins IGA et IGA extra jusqu'au 30 décembre 2007.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec versera 1\$ à la Fondation de l'Hôpital Sainte-Justine pour chaque conserve vendue. Pour un don maximal de 15 000\$.



Sucrez mieux, soyez généreux.

