



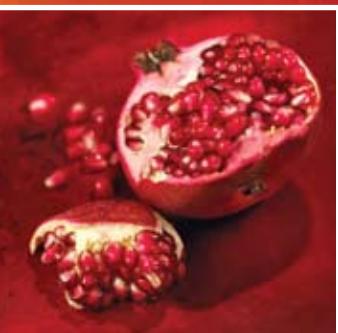
ÉRABLE, PASSION ET SAVEURS DES FÊTES



Les produits d'érable du Québec

COCKTAILS DES GRANDS JOURS

Pour souligner l'arrivée des invités



Punch à la pomme-grenade et à l'érable

12 portions

1,75 L (7 tasses) de jus de pomme-grenade
60 ml (1/4 tasse) de jus de citron
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
250 ml (1 tasse) de vodka (ou de gin)
Graines de 2 pommes-grenades

Dans un grand pichet, mélanger tous les ingrédients, couvrir et réfrigérer. Servir avec des glaçons.

Cocktail à l'érable sans alcool

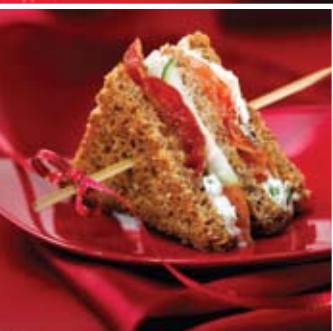
8 portions

250 ml (1 tasse) de jus de canneberge
250 ml (1 tasse) de jus de pomme
250 ml (1 tasse) d'eau pétillante
125 ml (1/2 tasse) de jus de citron
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
Sucre d'érable pour la décoration
8 bâtons de cannelle pour la décoration

Mélanger les 5 premiers ingrédients, verser dans de grands verres dont les bords ont été trempés dans le sucre d'érable, puis décorer de bâtons de cannelle et servir.



BOUCHÉES EN ROUGE ET VERRE



Pour un temps des Fêtes haut en couleur, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec vous propose de passer à table avec l'érable.

Minisandwichs clubs au carpaccio de saumon à l'érable

12 portions

225 g (1/2 lb) de saumon, émincé
30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable
30 ml (2 c. à soupe) de sel de mer
Jus et zeste d'un citron
125 ml (1/2 tasse) de fromage à la crème
10 ml (2 c. à thé) d'aneth frais, haché
1 oignon vert, haché
Poivre noir, au goût
18 fines tranches carrées de pain de seigle, grillées
1 concombre, émincé
12 tranches de bacon cuit

Dans une assiette, déposer les tranches de saumon, saupoudrer de sucre d'érable, saler et réserver. Dans un bol, mélanger le jus et le zeste du citron, le fromage, l'aneth, l'oignon vert et le poivre. Tartiner ce mélange sur une 1^{re} tranche de pain et disposer du saumon réservé. Procéder de la même manière avec une 2^e tranche, puis ajouter du concombre et du bacon. Monter une 3^e tranche. Fixer avec des cure-dents et couper en quatre. Composer 5 autres minisandwichs de la même manière et servir.

Verrines au bleu à l'érable

8 portions

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extravierge
2 oignons, émincés
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
500 ml (2 tasses) de miniroquette, hachée grossièrement
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
2 poires, coupées en dés
Jus d'un citron
Sel et poivre, au goût
250 ml (1 tasse) de fromage bleu l'Ermite, émietté
Feuilles de miniroquette pour la décoration
8 craquelins pour la décoration

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen, ajouter les oignons et cuire 1 min avant de verser le sirop d'érable. Laisser caraméliser les oignons 20 min en brassant régulièrement. Réserver. Dans un bol, mélanger la roquette, le sirop d'érable, les poires et le jus de citron. Saler et poivrer. Répartir dans des verrines, puis ajouter le bleu et les oignons caramélisés refroidis. Décorer de roquette et d'un craquelin avant de servir.

CUISINEZ,
MANGEZ,
CÉLÉBREZ



Rôti de côte de bœuf à l'érable

12 portions

2,2 kg (5 lb) de rôti de côte de bœuf avec l'os
Sel et poivre, au goût
190 ml (3/4 tasse) de sucre d'érable
80 ml (1/3 tasse) de moutarde de Dijon
30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) de thym frais, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) de poivre noir en grains,
conçassé grossièrement
Sauce bordelaise du commerce

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans une rôtissoire, déposer la viande, les côtes vers le haut. À l'aide d'un couteau, faire de légères incisions dans le gras. Saler et poivrer le rôti. Couvrir le bout des côtes de papier d'aluminium. Dans un bol, mélanger le sucre d'érable et la moutarde et en badigeonner le rôti. Dans un autre bol, mélanger les herbes et le poivre avant d'en recouvrir complètement le rôti. Enfourner et cuire 30 min pour saisir la viande. Réduire le four à 150 °C (300 °F) et cuire 2 h pour une viande rosée. Emballer le rôti dans du papier d'aluminium et laisser reposer 10 min avant de trancher et de servir avec la sauce bordelaise.

TOUS À TABLE

Parce que tous les goûts sont dans la nature de l'érable, rôti de côte de bœuf et quinoa s'invitent au réveillon cette année. Profitez-en pour repenser votre menu des Fêtes.



Quinoa aux marrons, aux champignons et à l'érable

12 portions

1 L (4 tasses) de quinoa
2 L (8 tasses) de bouillon de poulet
125 ml (1/2 tasse) de beurre
170 g (6.oz) de marrons frais (ou en conserve), hachés grossièrement
1 L (4 tasses) de champignons frais, coupés en quatre
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
4 oignons verts, hachés
60 ml (1/4 tasse) de romarin frais, haché
Sel et poivre, au goût

Dans une passoire, rincer le quinoa à l'eau courante et verser dans une grande casserole. Ajouter le bouillon, porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter 15 min ou jusqu'à absorption complète du liquide. Réserver. Dans une poêle, chauffer le beurre à feu élevé, ajouter les marrons, les champignons et le sirop d'érable et faire sauter 3 min en remuant. Ajouter le reste des ingrédients, réduire le feu, cuire 2 min de plus avant d'incorporer au quinoa réservé. Servir.

RÉINVENTEZ VOS TRADITIONS

Avec ce menu d'exception



Jambon à la vanille et à l'érable

10 portions

1/2 jambon avec l'os de 4,5 kg (10 lb)
500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
250 ml (1 tasse) de jus d'orange
Poivre du moulin, au goût
3 gousses de vanille, fendues, égrainées
et taillées en différentes longueurs
pour obtenir de 12 à 15 morceaux
125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable

Dans une grande casserole, déposer le jambon et recouvrir d'eau. Porter à ébullition sur feu moyen, puis baisser le feu et laisser mijoter 1 h 30. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Égoutter le jambon et bien l'assécher avant de le placer dans une rôtissoire, côté lard vers le haut. Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, le jus d'orange, le poivre et les graines de vanille (conserver les gousses pour piquer la viande). Réserver ce glaçage à l'orange. À l'aide d'un couteau, tailler des losanges dans le lard du jambon. Puis, enfoncer les gousses de vanille égrainées dans la chair préalablement entaillée du jambon. Arroser d'une partie du glaçage réservé et enfourner 1 h 30. Arroser fréquemment en cours de cuisson. Quelques minutes avant de sortir du four, saupoudrer de sucre d'érable et laisser caraméliser.

Récupérer le jus de cuisson et le tamiser avant de servir nappé sur le jambon.



*Jambon
Riz*

JOYEUX
NOËL
ET BON
ÉRABLE



Riz aux pommes vertes et à l'érable

10 portions

125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extravierge
2 oignons, hachés finement
2 poivrons rouges, coupés en dés
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
500 ml (2 tasses) de vin blanc
2 L (8 tasses) de bouillon de poulet
1 L (4 tasses) de riz basmati
(ou autre variété, au goût)
Sel et poivre, au goût
8 pommes Granny Smith, coupées en cubes

Dans une grande casserole à fond épais, chauffer l'huile à feu vif. Ajouter l'oignon, le poivron et le sirop d'érable et laisser suer environ 7 min. Baisser le feu, déglacer avec le vin, puis laisser réduire presque à sec. Ajouter le bouillon et porter à ébullition avant d'ajouter le riz. Assaisonner. Couvrir et cuire 20 min ou jusqu'à tendreté. Ajouter les pommes et servir.

à la vanille et à l'érable
aux pommes vertes et à

SUCREZ MIEUX!



Dans un bol, mélanger les fruits secs et 1/2 tasse d'alcool. Couvrir et laisser macérer 12 h. Ajouter les amandes et les canneberges. Réserver. Préchauffer le four à 150 °C...



Gâteau moelleux aux fruits, aux noix et à l'érable

14 portions

250 ml (1 tasse) de dattes séchées, coupées en quatre
125 ml (1/2 tasse) d'abricots secs, coupés en morceaux
125 ml (1/2 tasse) de figues séchées, coupées en morceaux
250 ml (1 tasse) de raisins de Corinthe secs
250 ml (1 tasse) de rhum (ou de brandy)
250 ml (1 tasse) d'amandes
250 ml (1 tasse) de canneberges (fraîches ou congelées)
250 ml (1 tasse) de beurre non salé ramolli
250 ml (1 tasse) de sucre d'érable
4 œufs
5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
Pépites d'érable pour la décoration

Dans un bol, mélanger les fruits secs et 1/2 tasse d'alcool. Couvrir et laisser macérer 12 h. Ajouter les amandes et les canneberges. Réserver. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Tapisser 4 conserves de sirop d'érable vides ou un moule à charnière de 20 cm (8 po) de papier parchemin en laissant dépasser de 2,5 cm (1 po). Dans un grand bol, bien mélanger le beurre et le sucre d'érable. En battant, ajouter les œufs, un par un, et la vanille. Dans un autre grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel, puis incorporer au mélange d'œufs avant d'ajouter les fruits macérés réservés. Remuer la pâte, puis la placer dans les conserves ou le moule. Enfourner 2 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Réserver.

Dans une casserole, chauffer le sirop d'érable et 1/2 tasse d'alcool. Retirer du feu, puis verser sur le ou les gâteaux réservés avant de saupoudrer de pépites d'érable. Laisser reposer au réfrigérateur 14 jours.

Érable, saveur et élégance



Bûche carrée choco-érable

8 portions

225 g (8 oz) de chocolat noir à 70% de cacao
90 ml (6 c. à soupe) de sirop d'érable
15 ml (1 c. à soupe) de café instantané
5 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
12 crêpes maison (ou du commerce)

Ganache

125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
225 g (8 oz) de chocolat noir à 70% de cacao

Pralines

125 ml (1/2 tasse) de pacanes
60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable

60 ml (1/4 tasse) de pépites d'érable pour la décoration

Dans un bain-marie, mélanger le chocolat, 4 cuillères à soupe de sirop d'érable et le café. Laisser fondre le chocolat, puis retirer du feu, remuer et laisser tiédir. Réserver.

Battre les jaunes d'œufs et 2 cuillères à soupe de sirop d'érable jusqu'à onctuosité, puis incorporer au chocolat réservé. Battre les blancs d'œufs en neige et bien incorporer au chocolat. Réfrigérer la mousse au chocolat 1 h. Tapisser un moule à pain d'une pellicule plastique. Sur un plan de travail, déposer les crêpes, en les chevauchant, et les badigeonner de la mousse. Rouler serré et insérer dans le moule. Replier la pellicule plastique sur le dessus et réfrigérer la bûche 12 h.

Ganache Dans une casserole à fond épais, mélanger les 2 ingrédients et laisser fondre le chocolat. Retirer du feu et fouetter jusqu'à onctuosité. Réserver.

Pralines Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans un bol, mélanger les 2 ingrédients. Déposer dans un moule à gâteau tapissé de papier parchemin et enfourner 15 min. Laisser refroidir avant de hacher finement les pralines.

Démouler la bûche, retirer délicatement la pellicule plastique, glacer avec la ganache, puis saupoudrer de pralines et décorer de pépites d'érable.

POUR LES TOUT-PETITS

Desserts festifs à partager



UN NOËL COULEUR ÉRABLE



Les Fêtes s'amorcent dans la cuisine, et la décoration s'invente et se partage dans une ambiance couleur érable pour le plus grand bonheur des tout-petits. Le sapin est illuminé, les derniers cadeaux sont emballés, les invités vont bientôt arriver... Les enfants en profitent pour terminer leur couronne ou leur guirlande.

Couronne ou guirlande à l'érable

1 couronne ou environ 12 biscuits

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé
3 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
3 ml (1/2 c. à thé) de sel
1 œuf, battu
625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage
Sucre d'érable (ou pépites d'érable) pour la décoration
Gels, glaçages et bonbons au choix pour la décoration

Dans un bol en verre de 2 L (8 tasses), dont le rebord a été préalablement beurré, verser le sirop d'érable et le beurre et placer au micro-ondes, à puissance élevée, 6 min. Retirer du four, ajouter le bicarbonate de soude et le sel, mélanger et laisser tiédir. Verser cette préparation dans le bol du mélangeur, ajouter l'œuf et la farine, une petite quantité à la fois, et malaxer jusqu'à former une boule de pâte. Emballer de pellicule plastique et réfrigérer 1 h 30.

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

Couronne Sur une surface enfarinée, abaisser la boule de pâte pour former un disque de 30 cm (12 po) de diamètre et de 0,6 cm (1/4 po) d'épaisseur. Au centre du disque, tailler un cercle de 20 cm (8 po). Avec le reste de pâte, former, à l'emporte-pièce, des étoiles de différentes tailles. Déposer la couronne et les étoiles sur une plaque à pâtisserie, placer sur la grille du haut du four et cuire 15 min. Laisser refroidir avant de décorer. À l'aide des glaçages, coller les étoiles sur la couronne.

Guirlande Sur une surface enfarinée, abaisser la boule de pâte pour former un disque de 30 cm (12 po) de diamètre et de 0,6 cm (1/4 po) d'épaisseur. Avec des emporte-pièces variés, former des biscuits. Les placer sur une plaque à pâtisserie et pratiquer deux trous sur chacun avant d'enfourner sur la grille du haut. Cuire environ 12 min. Laisser refroidir avant de décorer. Enfiler un ruban pour former une guirlande de biscuits.

ET LE GRAND GAGNANT EST...

Richard Lachapelle, Créatif de l'érable et copropriétaire de la boutique Havre-aux-Glaces, à Montréal.



Richard Lachapelle, créateur de l'entremets Le Brûlé à l'érable.



Richard Lachapelle remporte la palme du tout premier concours d'entremets à l'érable organisé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et présidé par Roland Del Monte, pâtissier français de renommée internationale, nommé « Meilleur Ouvrier de France ».

Spécialement créé pour le concours, son entremets glacé au goût subtil de caramel brûlé à l'érable, servi sur un délicieux croquant au chocolat praliné, lui vaut les grands honneurs. Il s'est distingué parmi les nombreux entremets proposés par des Créatifs de l'érable de partout au Québec, spécialisés dans les domaines de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la boulangerie et des glaces.

Toute l'année durant, vous pouvez déguster cette **nouvelle création** à la boutique Havre-aux-Glaces du marché Jean-Talon, à Montréal.



Printemps, été, automne, hiver, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec vous invite à prendre la Route de l'érable aux quatre coins du Québec et à découvrir ou à redécouvrir le savoir-faire culinaire de 76 de nos plus grands chefs et artisans – tous reconnus comme Créatifs de l'érable.

laroutedelerable.ca



La certification officielle de qualité de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec

