Vin chaud
aux épices

Pour 8 personnes

À ma belle-sœur

25, rue des Érables
Belleville (Québec)
et1O 2B3

Voici la recette que tu as tant aimée lors de ta visite chez nous en Suède.

1 bon vin rouge sec
(pinot noir ou cépage du même type)
Le zeste de 1 orange et de 2 citrons
2 bâtons de cannelle
1 anis étoilé (badiane)
3 clous de girofle
250 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
Citron et sucre d'érable en quantité suffisante

et le sirop d'érable

Dans une grande casserole, sur feu vif, verser le vin, puis ajouter les zestes et les épices. Laisser chauffer jusqu'à ébullition. Au premier bouillon, éteindre le feu et laisser infuser 1 h. Passer le vin infusé au tamis, remettre dans la casserole et chauffer à nouveau jusqu'à ébullition. Servir dans de jolis verres garnis de citron.

Avant de verser le vin, tremper les rebords des verres dans du jus de citron, puis les passer dans le sucre d'érable.
Une fois le vin servi, accompagner de bonbons à l'érable. Petite attention chic et de bon goût pour se sucrer le bec.

Les produits d'érable du Québec

Bûchettes au dindon

Pour 12 personnes

Garniture au dindon

500 ml (2 tasses) de dindon cuit, haché
60 ml (1/4 tasse) de céleri, haché
60 ml (1/4 tasse) d'amandes moulues
125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
4 échalotes françaises
Sel et poivre du moulin

2 pains à sandwich blancs, tranchés à l'horizontale
Beurre ramolli
24 petits cornichons

Glaçage au fromage

1 paquet de 250 g (9 oz) de fromage à la crème ramolli
45 ml (3 c. à soupe) de mayonnaise
Sel et poivre du moulin

Décoration

Poivrons de différentes couleurs, tranchés
Quelques tiges d'oignons verts, émincés dans le sens de la longueur
125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture au dindon.

Retirer les croûtes des tranches de pain. Déposer 1 tranche sur un linge propre. Beurrer une face. Étendre une mince couche de garniture au dindon. Placer 2 cornichons bout à bout à une extrémité de la tranche et rouler étroitement pour former une bûchette. Ensuite, enserrer la bûchette dans le linge, puis torsader les bouts pour former une papillote. Procéder de la même manière avec le reste des tranches.

Réfrigérer les bûchettes 6 h.

Dans un bol, mélanger le fromage à la crème et la mayonnaise, saler et poivrer. Étendre le glaçage au fromage sur les bûchettes. Décorer de poivrons et d'oignons verts.

Je saupoudre mes bûchettes de sucre d'érable pour leur donner un petit goût de revenez-y !

Les produits d'érable du Québec

Aspic
aux crevettes nordiques

Pour 12 personnes

Zestes confits
(le petit plus qui fait toute la différence)
125 ml (1/2 tasse) de zestes d'agrumes
(citron, lime, orange, pamplemousse)
60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable

Garniture

2 sachets de gélatine nature
125 ml (1/2 tasse) d'eau
250 ml (1 tasse) de sauce tomate maison (ou du commerce)
1 paquet de 250 g (9 oz) de fromage à la crème
2 branches de céleri, coupées en petits cubes
1 petit oignon, haché
250 ml (1 tasse) de mayonnaise
750 ml (3 tasses) de crevettes nordiques cuites et décortiquées

Base aux crevettes

2 sachets de gélatine nature
125 ml (1/2 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de jus d'agrumes (utiliser les fruits zestés)
250 ml (1 tasse) de bouillon de légumes
125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
45 ml (3 c. à soupe) d'estragon frais, haché
375 ml (1 1/2 tasse) de crevettes nordiques cuites et décortiquées

12 grosses crevettes cuites pour décorer
Fines herbes au goût

Dans une petite casserole, mettre les zestes et ajouter le sirop d'érable, puis laisser confire 5 min à feu doux en remuant régulièrement. Retirer du feu et laisser refroidir. Réserver.

Dans une grande casserole, sur feu doux, dissoudre la gélatine dans l'eau et la laisser gonfler 2 min. Ajouter la sauce tomate et le fromage à la crème et bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le céleri, l'oignon, la mayonnaise et les crevettes et mélanger. Retirer du feu et passer ce mélange au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Verser la garniture dans un moule à aspic préalablement huilé et réfrigérer 2 h.

Dans une casserole, sur feu doux, dissoudre la gélatine dans l'eau 2 min. Ajouter le jus d'agrumes, le bouillon de légumes, le vin blanc et l'estragon; chauffer 3 min ou jusqu'à dissolution de la gélatine. Ajouter les crevettes, bien mélanger, déposer sur la garniture dans le moule et réfrigérer 4 h.

Déposer l'aspic dans un bol d'eau chaude pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que le rebord se détache. Attention, il ne faut pas le laisser trop longtemps. Retourner le moule sur une grande assiette de présentation, démouler et décorer des 12 grosses crevettes et des fines herbes.

Incorporer la moitié des zestes confits, à la main.

et du reste des zestes confits.

Les produits d'érable du Québec

Ragoût de pattes de cochon

Pour 10 personnes

Jarrets
3 jarrets de porc
5 ml (1 c. à thé) de sel
3 ml (1/2 c. à thé) de poivre du moulin
1 oignon, coupé en 4
1 carotte, coupée en rondelles
Eau en quantité suffisante

Boulettes
1,3 kg (2 1/2 lb) de boeuf haché
1,3 kg (2 1/2 lb) de porc haché
2 oignons, hachés finement
Sel et poivre du moulin
15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
5 ml (1 c. à thé) de clou de girofle moulu
250 ml (1 tasse) de farine grillée
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

190 ml (3/4 tasse) de sirop d'érable

250 ml (1 tasse) d'eau froide

Dans une grande casserole, mettre les jarrets, le sel, le poivre, l'oignon et la carotte et couvrir d'eau. Porter à ébullition, couvrir, puis laisser mijoter à feu doux 3 h. Retirer les jarrets du bouillon et les placer au réfrigérateur. Réfrigérer aussi le bouillon quelques heures. Ensuite, désosser les jarrets (ne conserver que la viande) et dégraisser le bouillon. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger les viandes hachées, les oignons et les épices. Façonner en boulettes et passer dans la farine grillée. Réserver le reste de farine. ~~Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et l'huile d'olive jusqu'à coloration noisette. Faire revenir les boulettes de 1 à 2 min par faces.~~

Dans une grande casserole, déposer les boulettes et le bouillon dégraissé. Porter à ébullition, réduire à feu doux et laisser mijoter le ragoût 20 min. Diluer le reste de farine grillée dans l'eau froide et incorporer au ragoût. Ajouter la viande prélevée des jarrets et laisser mijoter à feu doux 1 h supplémentaire.

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive et le sirop d'érable. Retirer du feu. Placer les boulettes sur une plaque à biscuits et les badigeonner avec la préparation à l'érable. Placer au four sous le gril 15 min.

Un bon petit truc de ma belle-maman !

Les produits d'érable du Québec

Le cipâte de maman

(le repas préféré de ton grand-père Joe)

pour 12 personnes

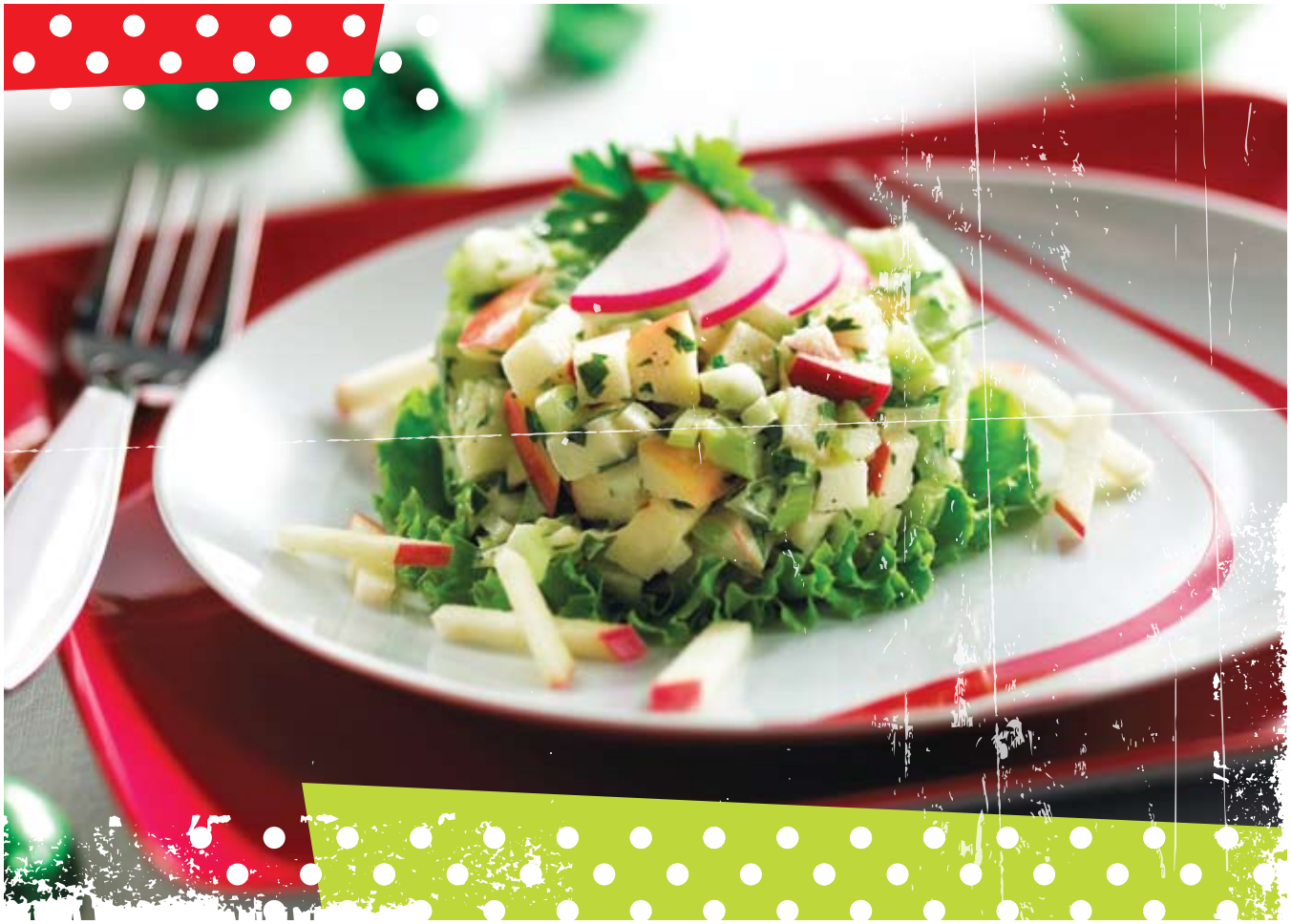
900 g (2 lb) de porc, coupé en petits cubes
900 g (2 lb) de bœuf, coupé en petits cubes
900 g (2 lb) de poulet, coupé en petits cubes
900 g (2 lb) de gibier au choix (perdrix, cerf, sanglier, orignal, pintade), coupé en petits cubes
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
2 oignons moyens, hachés
10 ml (2 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu (ou d'épices à tourtière)
30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché
Sel et poivre du moulin

1 pâte brisée maison (ou du commerce) de 900 g (2 lb)
1,8 kg (4 lb) de pommes de terre pelées, coupées en petits cubes (couper les cubes de la même taille que ceux de la viande)
750 ml (3 tasses) de bouillon de bœuf

Dans un grand bol, mélanger les cubes de viande, le sirop d'érable, les oignons, les épices et le romarin. Saler et poivrer. Couvrir et laisser macérer la préparation de viande 12 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte brisée et découper des carrés de 4 cm × 4 cm (1 1/2 po × 1 1/2 po). Réserver. Dans une grande cocotte, déposer un rang de préparation de viande, un rang de pommes de terre et un rang de carrés de pâte brisée. Répéter cette étape. Verser le bouillon de bœuf pour recouvrir le cipâte. Couvrir et enfourner 3 h. Découvrir et laisser cuire de 30 à 45 min supplémentaires (ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée).

Les produits d'érable du Québec



Salade croquante
quatre-saisons

Pour 6 personnes

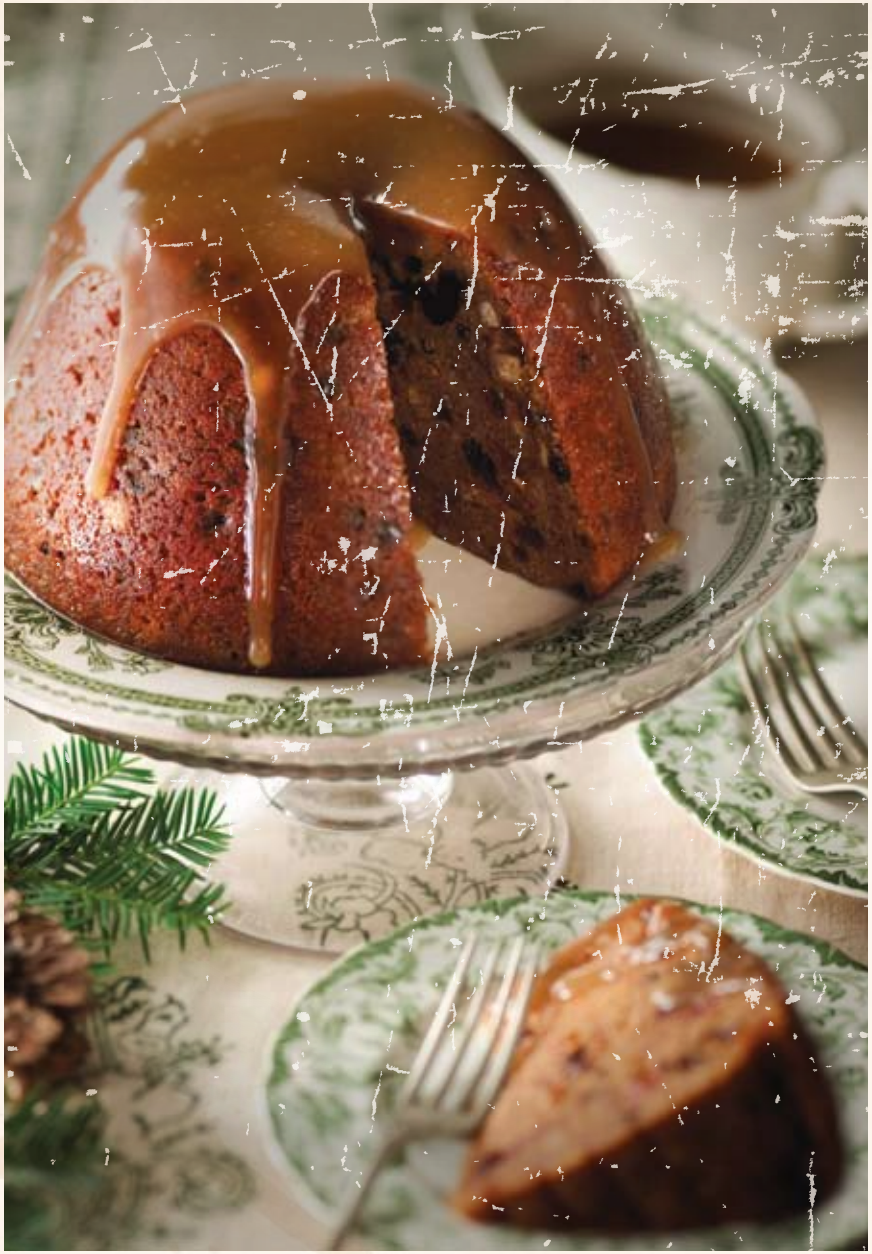
1 céleri, coupé en petits cubes
2 pommes du Québec au choix (Empire, Cortland, McIntosh), coupées en petits cubes
125 ml (1/2 tasse) de persil plat, haché
125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
Sel et poivre du moulin
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

Dans un saladier, mélanger le céleri, les pommes et le persil. Réserver.

Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients et incorporer à la salade.

Servir en accompagnement avec ma recette de cipâte, une dinde ou un rôti. Une salade délicieuse en tout temps, pas seulement aux Fêtes.

Les produits d'érable du Québec



PLUM-POUDING ROYAL

Pour 10 personnes

500 ml (2 tasses) de fruits secs au choix, hachés (dattes, raisins, canneberges, pruneaux, figues)
125 ml (1/2 tasse) de cognac (ou de rhum)
Beurre en quantité suffisante
375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
1 pincée de sel fin
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
1 pincée de muscade
1 pincée de clou de girofle

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

et le sirop d'érable

4 œufs
45 ml (3 c. à soupe) de beurre ramolli
~~125 ml (1/2 tasse) de cassonade~~
~~125 ml (1/2 tasse) de mélasse~~
125 ml (1/2 tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de mie de pain, déchiquetée en petits morceaux

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

Caramel
60 ml (1/4 tasse) d'alcool (cognac ou rhum)
125 ml (1/2 tasse) de beurre
60 ml (1/4 tasse) de farine instantanée
1 pincée de sel

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

Faire macérer les fruits secs dans l'alcool 24 h. Beurrer un moule à pouding vapeur de 2 L (8 tasses). Réserver. Dans un bol, tamiser les ingrédients secs et les épices. Réserver. Dans un autre bol, battre les œufs, le beurre, ~~la cassonade et la mélasse~~, ajouter le lait et la mie de pain, mélanger, puis incorporer les ingrédients secs et les fruits macérés. Verser le tout dans le moule. Couvrir de papier parchemin, puis de papier d'aluminium, et nouer avec une ficelle pour faire tenir les papiers. Dans le fond d'une très grande casserole, placer un linge ou une grille. Y déposer le moule et verser suffisamment d'eau bouillante pour l'immerger aux deux tiers. Couvrir et laisser mijoter 4 h à feu doux. Vérifier le niveau d'eau en cours de cuisson. Le maintenir aux deux tiers (ajouter de l'eau au besoin). Retirer le moule de la casserole et laisser reposer 15 min avant de démouler le plum-pouding.

le sirop d'érable et

Au moment de servir, faire chauffer 60 ml (1/4 tasse) d'alcool (cognac ou rhum), puis en badigeonner le pouding. Incorporer le beurre et la farine au reste de la préparation de sirop d'érable et laisser réduire. Ajouter la pincée de sel et servir comme sauce d'accompagnement.

et le sucre d'érable

Un vrai délice, cette sauce ! Dailleurs, elle peut accompagner tous les types de desserts.

Les produits d'érable du Québec

Maison d'antan en pain d'épice

Donne 1 maison

625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage
3 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
3 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
3 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
1 pincée de muscade
1 pincée de clou de girofle
1 pincée de sel fin

250 ml (1 tasse) de ~~mélasse~~ *beurre d'érable*
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé ramolli
1 œuf battu
~~Glaçage royal~~ *Beurre d'érable*

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, les épices et le sel. Réserver. Dans un autre bol, mélanger ~~la mélasse~~ *le beurre d'érable* et le beurre, puis incorporer l'œuf. Ajouter les ingrédients secs et former une boule de pâte. Emballer la pâte dans une pellicule plastique et réfrigérer de 3 à 5 h. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Après l'avoir laissée reposer au réfrigérateur, abaisser la pâte sur une surface enfarinée.

Pour les murs de la maison, tailler 2 rectangles de 20 cm x 13 cm (8 po x 5 1/8 po) et 2 carrés de 13 cm x 13 cm (5 1/8 po x 5 1/8 po). Pour le toit, tailler 2 rectangles de 20 cm x 11 cm (8 po x 4 3/8 po). Pour relier les murs au toit, tailler 2 triangles dont 2 des côtés mesurent 9 1/2 cm (3 3/4 po) et l'autre côté, 13 cm (5 1/8 po). Pour les fenêtres, tailler au choix de petites ouvertures sur les murs. À l'aide d'emporte-pièces, tailler le reste de la pâte pour faire guirlandes, couronnes, cheminée et autres décorations.

Tu trouveras le plan sur sucrezmieux.ca

Déposer les formes de pâte sur des plaques à biscuits et enfourner de 15 à 20 min. Laisser refroidir avant de procéder au montage. Assembler la maison en «collant» les différentes pièces avec ~~le glaçage~~ *le plus de beurre d'érable possible*

Saupoudrer de sucre en poudre pour faire un toit enneigé.

Fais participer les enfants ! Ils adorent cette activité et se bousculent pour décorer la maison…

Les produits d'érable du Québec

CROQUIGNOLES
CROQUEMBOUCHES

Pour 12 personnes

1 L (4 tasses) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
1 pincée de sel fin
1 pincée de muscade
3 gros œufs, séparés
sucre d'érable 250 ml (1 tasse) de ~~sucre granulé~~
60 ml (1/4 tasse) de beurre ramolli
3 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
Le zeste de 1/2 citron
250 ml (1 tasse) de lait
1 L (4 tasses) d'huile de canola
Sucre d'érable pour décorer ou sirop d'érable chaud pour tremper

Dans un grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Réserver. Dans le bol du mélangeur, battre les jaunes d'œufs, le ~~sucre~~ sucre d'érable et le beurre jusqu'à homogénéité. Dans un petit bol, mélanger le bicarbonate de soude et le vinaigre et incorporer aux ingrédients du mélangeur. Ajouter le zeste et le lait et actionner à nouveau le mélangeur. Réserver. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement aux ingrédients du mélangeur. Ensuite, incorporer délicatement les ingrédients secs et former une boule de pâte. Bien chauffer l'huile de canola.

Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte à 6 mm (1/4 po). À l'emporte-pièce, former des beignes de 10 cm (4 po) de diamètre et prélever sur chacun un trou de 4 cm (1 1/2 po). Torsader les beignes et les faire frire dans l'huile chaude (5 à la fois) environ 1 min par face. Retirer les croquignoles et les déposer sur du papier essuie-tout.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre d'érable (lorsqu'ils sont encore chauds) ou tremper dans du sirop d'érable chaud.

La famille m'en demande chaque année. J'en fais même une recette pour les voisins et les amis.

Les produits d'érable du Québec