



**UN MENU  
DES FÊTES  
100% ÉRABLE**



Les produits d'érable du Québec

**COCKTAIL, ENTRÉES  
ET PLATS PRINCIPAUX  
À PARTAGER**

**EN FAMILLE**



POUSSEZ LES TABLES

# SORTEZ LES CHAISES...

C'EST LE TEMPS  
DES FÊTES

.....

TOUTTE LA  
PARENTÉ  
EST ARRIVÉ

.....

Une fois les cadeaux emballés et les lumières du sapin démêlées, c'est maintenant le temps de s'amuser et d'en profiter. Cette année, optez pour le concept du repas-partage, où chaque invité apporte un plat qu'il aura généreusement concocté pour toute la parenté. Inspirez-vous de nos recettes – cocktail, entrées, plats principaux – et essayez un délice signé Patrice Demers, le gourmand pâtissier.

**JOYEUSES FÊTES!**

*Les producteurs acéricoles du Québec*



Belles lunettes, ma Juliette.

Beau veston, mon Philémon.

La route n'était pas

j'é

trop enneigée?

Il est don' beau,  
mon arrière-petit-fils!

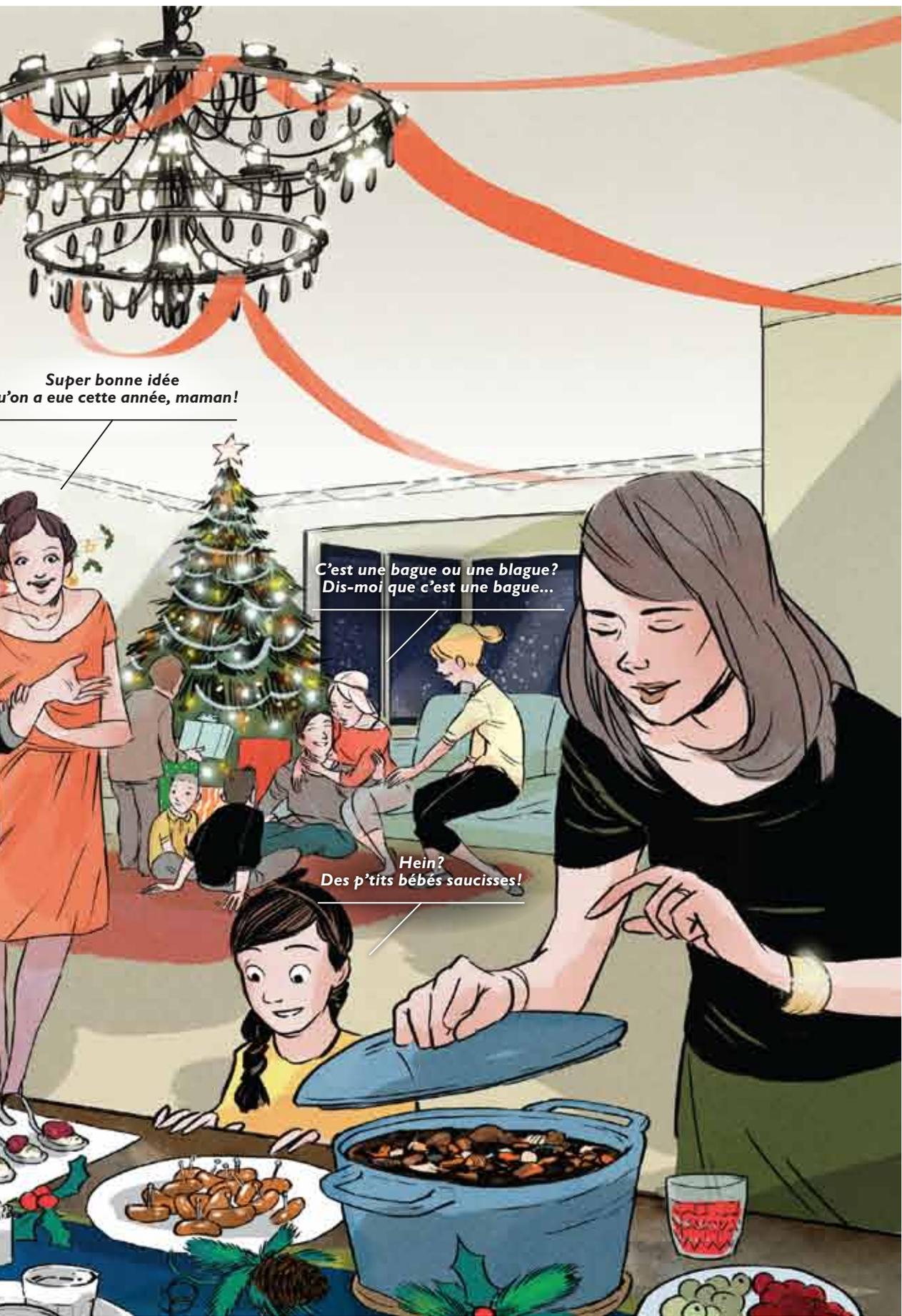
Papi, il te ressemble  
comme deux gouttes d'eau.

Ben non, papa,  
j'ai suivi le traîneau du père Noël.

Il a le nez des Tremblay,  
ça, c'est certain!

Regarde-moi ça,  
ce beau buffet-là!





*Super bonne idée  
t'u'on a eue cette année, maman!*

*C'est une bague ou une blague?  
Dis-moi que c'est une bague...*

*Hein?  
Des p'tits bébés saucisses!*



## PUNCH CAMPARI, ÉRABLE ET ORANGE SANGUINE

*Donne de 10 à 12 portions*

- 500 ml (2 tasses) de bitter (de type Campari)
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de vermouth rouge (de type Cinzano)
- 500 ml (2 tasses) de gin
- 750 ml (3 tasses) de soda
- 6 oranges sanguines, fraîchement pressées
- 12 tranches d'oranges sanguines
- Glaçons

Dans un bol à punch ou un grand pichet, mélanger tous les ingrédients. Ajouter les glaçons quelques minutes avant de servir.

Joyeux Noël! Santé! À la nôtre!



## BŒUF À L'ÉRABLE FAÇON GRAVLAX

*Donne 8 portions*

### MARINADE

- 125 ml (1/2 tasse) de gros sel
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola
- 5 ml (1 c. à thé) de flocons de piment
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais, haché
- 5 ml (1 c. à thé) d'anis étoilé moulu
- 1 pincée de clou de girofle moulu

- 454 g (1 lb) de filet de bœuf paré  
(demander au boucher)

### CRÈME DE RAIFORT À L'ÉRABLE

- 30 ml (2 c. à soupe) de raifort râpé
- Jus et zeste de 1 citron
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- Tabasco, au goût
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%, fouettée

- 60 ml (1/4 tasse) de flocons d'érable
- Fines herbes (ciboulette, menthe, persil, origan)  
fraîches, au goût

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. La verser dans un grand sac de congélation et y déposer le filet de bœuf. Réfrigérer et laisser mariner 36 h en retournant quelques fois.

Éponger le bœuf mariné. Le couper en cubes d'environ 1,25 cm (1/2 po). Réserver.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la crème de raifort.

Saupoudrer le bœuf de flocons d'érable, puis le parsemer de fines herbes avant de le servir accompagné de la crème de raifort.



## SAUCISSES COCKTAIL À L'ÉRABLE ET AU GINGEMBRE

*Donne 12 portions*

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 1 kg (2,2 lb) de saucisses cocktail du boucher
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de cidre
- 60 ml (1/4 tasse) de ketchup
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 1 pincée de clou de girofle moulu

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans une grande poêle, chauffer le beurre et faire revenir les saucisses 2 min. Verser le sirop d'érable et laisser mijoter 1 min.

Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients et incorporer aux saucisses avant de déposer sur une plaque à pâtisserie et d'enfourner 20 min.

Servir sur de jolis pics à cocktails.

Matante Régine!  
Ton régime...

Quand c'est préparé  
avec amour, c'est bon  
pour le cœur!



## EFFILOCHÉ DE DINDON À L'ÉRABLE

*Donne environ 20 petits sandwichs*

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1,5 kg (3 1/2 lb) de dindon (cuisses ou poitrines, avec os et peau)
- 1 oignon, haché
- 1 tête d'ail, coupée en deux
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de pâte de tomate
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
- 1 bouteille de bière noire de 341 ml
- 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de clou de girofle moulu
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 20 petits pains à salade

Préchauffer le four à 160°C (325°F).

Dans une grande casserole allant au four, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et saisir les morceaux de dindon environ 3 min par côté. Ajouter l'oignon et l'ail, et faire revenir 1 min.

Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients (sauf les pains), puis verser dans la casserole. Couvrir et porter à ébullition avant d'enfourner 3 h.

Laisser tiédir avant de retirer les morceaux de dindon de la casserole. Enlever la peau, désosser la viande, puis l'effilocheur à la fourchette. Réserver l'effiloché de dindon.

À la cuillère, dégraisser le liquide de cuisson, remettre l'effiloché dans la casserole, bien mélanger et réchauffer environ 5 min.

Au moment de servir, préchauffer le four à 180°C (350°F), farcir les petits pains, déposer sur une plaque à pâtisserie, recouvrir de papier d'aluminium et chauffer 15 min.



Phil, y a juste toi pour me faire manger des épinards.



Mononc', c'est le bacon que vous aimez, avouez don'!

## SALADE D'ÉPINARDS AUX OIGNONS CONFITS À L'ÉRABLE

Donne 10 portions

### VINAIGRETTE

- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de xérès (ou de vinaigre de champagne)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- Sel et poivre du moulin, au goût

- 3 oignons rouges, coupés en quartiers
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 4 tranches de bacon (ou de lard), coupées en petits morceaux
- 2 L (8 tasses) de jeunes épinards
- 1 grenade, égrainée
- 250 ml (1 tasse) de fromage Le Migneron de Charlevoix, coupé en lamelles

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

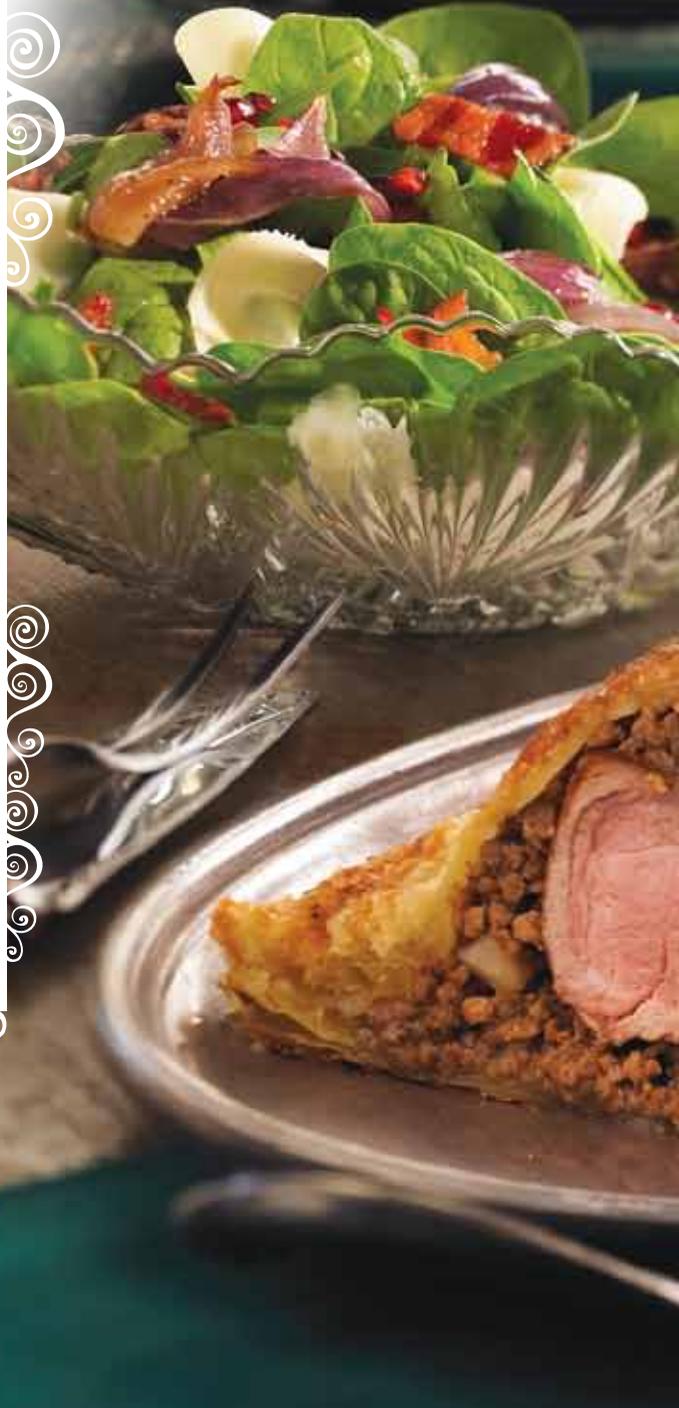
Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.

Sur une plaque à pâtisserie, mélanger les oignons, le sirop d'érable et l'huile d'olive. Saler et poivrer, puis enfourner 45 min ou jusqu'à caramélisation. Remuer fréquemment. Réserver les oignons caramélisés.

Dans une poêle, faire dorer les morceaux de bacon, puis les laisser tiédir sur du papier essuie-tout. Réserver.

Dans un grand bol à salade, déposer les épinards, puis incorporer les oignons caramélisés, les grains de grenade, les morceaux de bacon, les lamelles de Migneron et la vinaigrette.

Servir aussitôt.



# PORC EN TOURTIÈRE WELLINGTON À L'ÉRABLE

*Donne de 10 à 12 portions*

- 2 oignons, hachés
- 4 gousses d'ail, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 454 g (1 lb) de porc haché
- 454 g (1 lb) de veau haché
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 4 pommes de terre, pelées, coupées en dés
- 3 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
- 3 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 2 filets de porc de 340 g (3/4 lb)
- 45 ml (3 c. soupe) de beurre
- 1 œuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de lait
- Farine tout usage en quantité suffisante
- 2 paquets de pâte feuilletée surgelée de 400 g (14 oz), dégelés
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable

## SAUCE VIN ROUGE ET VINAIGRE D'ÉRABLE

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- 6 échalotes françaises, hachées
- 60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage
- 500 ml (2 tasses) de vin rouge
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre d'érable
- Sel et poivre du moulin, au goût

Dans une grande casserole, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter le porc et le veau, et laisser dorer 15 min en remuant pour émietter les viandes hachées. Saler et poivrer. Ajouter les pommes de terre, les épices, le bouillon de poulet et le sirop d'érable, puis poursuivre la cuisson 15 min. Retirer du feu et laisser tiédir. Réserver la préparation de tourtière.

Saler et poivrer les filets de porc. Dans une grande poêle, sur feu moyen, les saisir dans le beurre de 3 à 5 min de chaque côté, selon la cuisson désirée. Retirer de la poêle et laisser refroidir. Réserver.

Dans un bol, battre l'œuf et le lait. Réserver.

Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

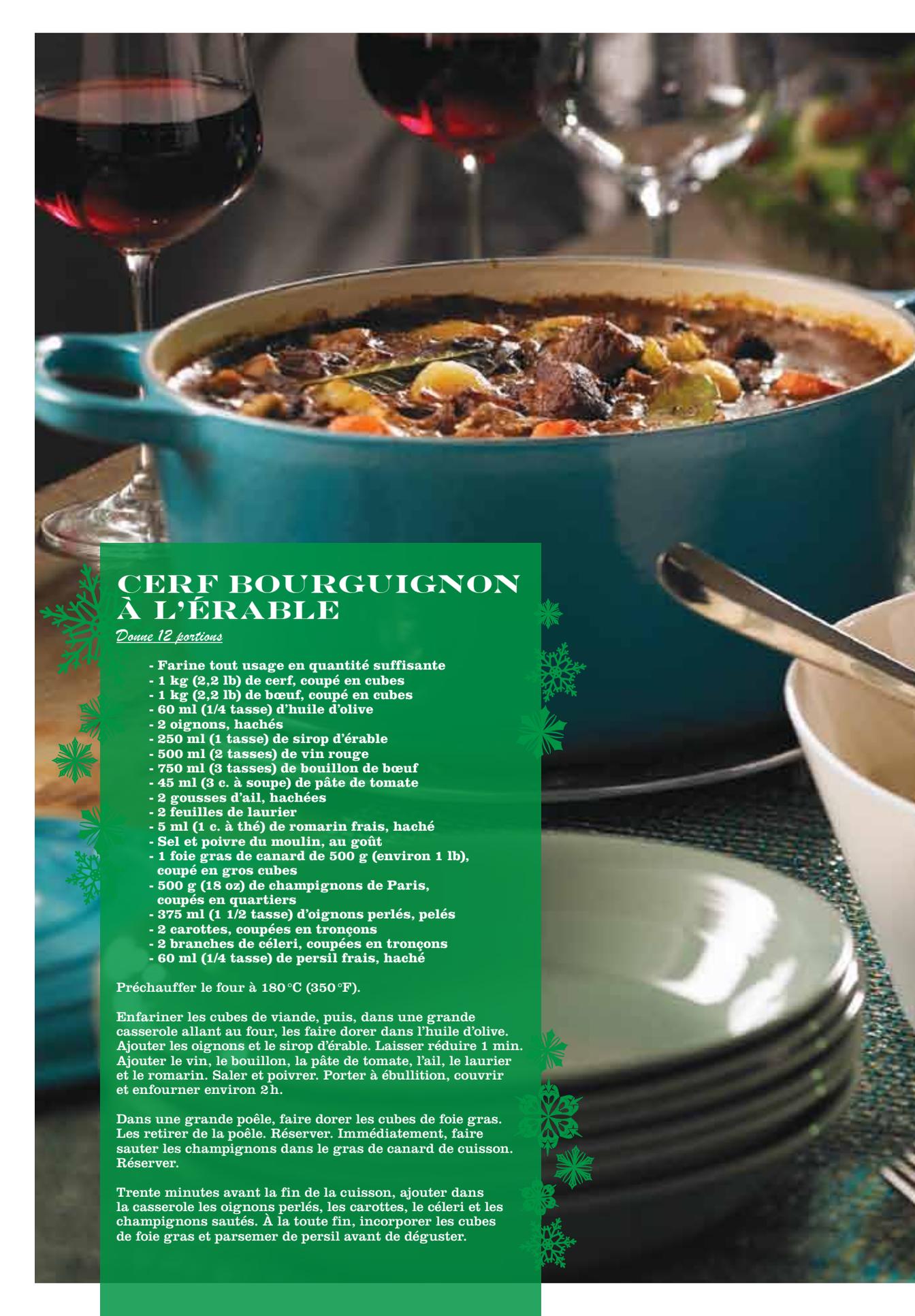
Sur un plan de travail enfariné, abaisser les pâtes feuilletées pour former 2 rectangles (1 base et 1 dessus) de 50 cm x 25 cm (20 po x 10 po). Déposer un rectangle de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin.

Étaler la préparation de tourtière sur la base de pâte, en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) sur le pourtour, puis placer les filets de porc bout à bout et recouvrir de l'autre rectangle de pâte. Badigeonner les bords avec le mélange œuf-lait et sceller la pâte. Pratiquer quelques incisions sur le dessus de la tourtière, badigeonner du reste du mélange œuf-lait avant de saupoudrer de sucre d'érable. Enfourner 20 min, puis réduire à 180 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson 10 min. Sortir du four et laisser reposer le temps de préparer la sauce vin rouge et vinaigre d'érable.

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et laisser dorer les échalotes 5 min. Incorporer la farine, puis verser le reste des ingrédients. Saler et poivrer. Laisser réduire jusqu'à onctuosité et tamiser. Napper de la sauce les tranches de porc en tourtière Wellington à l'érable.



Voir les étapes de préparation de cette recette sur [jaimelerable.ca](http://jaimelerable.ca)



## CERF BOURGUIGNON À L'ÉRABLE

*Donne 12 portions*

- Farine tout usage en quantité suffisante
- 1 kg (2,2 lb) de cerf, coupé en cubes
- 1 kg (2,2 lb) de bœuf, coupé en cubes
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 2 oignons, hachés
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de vin rouge
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de bœuf
- 45 ml (3 c. à soupe) de pâte de tomate
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 feuilles de laurier
- 5 ml (1 c. à thé) de romarin frais, haché
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 1 foie gras de canard de 500 g (environ 1 lb), coupé en gros cubes
- 500 g (18 oz) de champignons de Paris, coupés en quartiers
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'oignons perlés, pelés
- 2 carottes, coupées en tronçons
- 2 branches de céleri, coupées en tronçons
- 60 ml (1/4 tasse) de persil frais, haché

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

Enfariner les cubes de viande, puis, dans une grande casserole allant au four, les faire dorer dans l'huile d'olive. Ajouter les oignons et le sirop d'érable. Laisser réduire 1 min. Ajouter le vin, le bouillon, la pâte de tomate, l'ail, le laurier et le romarin. Saler et poivrer. Porter à ébullition, couvrir et enfourner environ 2 h.

Dans une grande poêle, faire dorer les cubes de foie gras. Les retirer de la poêle. Réserver. Immédiatement, faire sauter les champignons dans le gras de canard de cuisson. Réserver.

Trente minutes avant la fin de la cuisson, ajouter dans la casserole les oignons perlés, les carottes, le céleri et les champignons sautés. À la toute fin, incorporer les cubes de foie gras et parsemer de persil avant de déguster.

Je te ressers du cerf,  
ma chère?

Si tu me prends par  
les sentiments,  
ma sœur...



## PURÉE DE PANAIS À L'ÉRABLE

*Donne 8 portions*

- 1 L (4 tasses) de pommes de terre grelots, non pelées, coupées en deux
- 1 L (4 tasses) de panais, pelés, tranchés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 150 g (5 oz) de fromage Le Fou du Roy (ou autre fromage du Québec à pâte ferme), râpé
- 1 pincée de muscade moulue
- 60 ml (1/4 tasse) de ciboulette, hachée

Dans une grande casserole, à feu doux, faire revenir les grelots, les panais et l'ail dans le beurre 10 min. Saler et poivrer. Verser le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 25 min ou jusqu'à tendreté des légumes. Égoutter (réserver un peu de liquide de cuisson). Ajouter le sirop d'érable dans la casserole et, à l'aide d'un pilon, réduire les légumes en purée. Incorporer le fromage, du bouillon (si nécessaire pour délier la purée), saupoudrer de muscade et parsemer de ciboulette.



# TIRAMISU À L'ÉRABLE

*Donne 12 portions*

- 125 ml (1/2 tasse) d'espresso chaud
  - 375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable
  - 125 ml (1/2 tasse) de liqueur  
(de type Triple Sec ou Amaretto)
  - 125 ml (1/2 tasse) de raisins secs
  - 125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
  - 6 œufs, séparés
  - 2 contenants de 475 g de mascarpone,  
à la température de la pièce
  - 3 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
  - 12 biscuits doigts de dame, cassés en deux
  - 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble, grillées,  
hachées (facultatif)
- 
- 60 ml (1/4 tasse) de poudre de cacao
  - 60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable  
(ou flocons d'érable)

Dans un bol, mélanger l'espresso et 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable avant d'ajouter l'alcool et les fruits secs. Réserver.

Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes.

Dans un autre grand bol, battre le mascarpone, les jaunes d'œufs, la vanille et le reste du sirop d'érable, puis, à l'aide d'une spatule, incorporer délicatement aux blancs d'œufs.

Dans un plat en verre d'environ 3 L (12 tasses), déposer 6 biscuits, puis verser uniformément la moitié du mélange café-fruits secs, parsemer de la moitié des noix et étendre la moitié de la préparation au mascarpone. Répéter pour monter un 2<sup>e</sup> étage. Réfrigérer au moins 6 h avant de saupoudrer le tiramisù de cacao et de sucre d'érable.



Super, ton pouding,  
Patrice!

Super, mes poudings,  
tu veux dire?

C'est très bon!  
Y en reste-tu?



## POUDING AU PAIN BRIOCHÉ À L'ÉRABLE

*Donne 12 portions*

### PRÉPARATION DE PAIN BRIOCHÉ

- 1 pain brioché du commerce (demander au boulanger)
- 5 œufs
- 190 ml (3/4 tasse) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille (ou graines d'une gousse de vanille)
- Zeste de 1 orange
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 500 ml (2 tasses) de crème 35 %

### FRANGIPANE AU SUCRE D'ÉRABLE

- 250 ml (1 tasse) de sucre d'érable fin
- 2 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
- 100 g (1 tasse) d'amandes en poudre
- Beurre fondu
- Sucre d'érable fin
- Crème fraîche, fouettée

Couper le pain brioché en cubes d'environ 1 cm (1/2 po). Réserver.

Dans un grand bol, fouetter les œufs, le sirop d'érable, la vanille et le zeste d'orange. Incorporer le lait et la crème, puis ajouter les cubes de pain réservés. Remuer délicatement et réfrigérer environ 1 h.

Pendant ce temps, préparer la frangipane. Dans un bol, fouetter le sucre d'érable et les œufs. Ajouter le beurre ramolli et les amandes en poudre, et mélanger jusqu'à homogénéité. Réserver.

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

Badigeonner 12 ramequins (ou 1 plat allant au four de 2 L [8 tasses]) de beurre fondu et les saupoudrer de sucre d'érable avant d'y déposer la préparation de pain jusqu'aux trois quarts et de tartiner de frangipane réservée.

Enfourner les ramequins 20 min (ou 40 min pour le plat) jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Servir tiède avec un nuage de crème fouettée.

### Conseils du pâtissier

S'il reste de la frangipane, la congeler dans un contenant hermétique. Elle se conservera 1 mois. Avant de l'utiliser, la laisser décongeler au réfrigérateur quelques heures.

S'il reste du pouding, le couvrir d'une pellicule plastique et le réfrigérer. Il se conservera 3 jours. Le sortir quelques minutes avant de l'enfourner environ 5 min à 180 °C (350 °F).

Une création de  
**PATRICE DEMERS,**

chef pâtissier,  
copropriétaire du restaurant

**LES 400 COUPS**

et animateur de l'émission

**LES DESSERTS DE PATRICE**

sur les ondes de  
Canal Vie.

T'as vu la photo d'la conserve de sirop?  
Ça ressemble à not' famille.

On dirait Noël du temps de pépère Tremblay.

Que de beaux  
souvenirs!



Régime, pas régime,  
matante Régine, elle prend  
encore toute la place.

Les filles, où y a de la gêne,  
y a pas de plaisir.



# UN CADEAU BIEN EMBALLÉ QU'IL FAIT BON PARTAGER

Cette année encore, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) vous invite à faire preuve de générosité en cuisinant avec l'érable.

L'édition spéciale 2012 du sirop d'érable de Noël est de retour dans les magasins IGA et IGA extra, jusqu'au 2 janvier 2013. Pour chaque conserve vendue, la FPAQ versera 1 \$\* à la Fondation CHU Sainte-Justine.

\* Pour un don maximal de 25 000 \$.

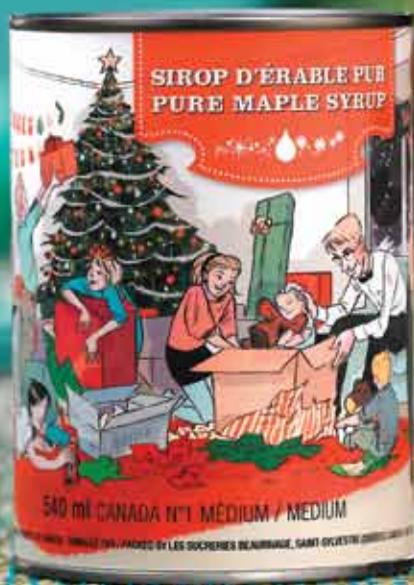
## Que du bonheur avec l'érable!

Pour plus d'information,  
visitez [jaimelerable.ca](http://jaimelerable.ca)



Fondation  
CHU Sainte-Justine

*Pour l'amour des enfants*



**100% pur,  
100% naturel.**

La marque de certification  
SIROPRO est votre garantie  
de saveur et de pureté.

Exigez-la de votre épicier  
ou de votre producteur.



Fédération des producteurs  
acéricoles du Québec

En collaboration avec:

**IGA**

LES SUCRERIES  
**BEAURIVAGE**