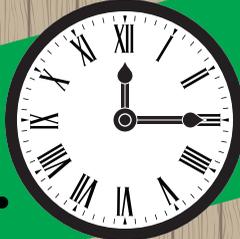


*Un Noël
érable*



**4 RECETTES
GOURMANDES**
POUR PRENDRE LE TEMPS



LES PRODUITS
D'ÉRABLE DU
QUÉBEC



4
RECETTES
GOURMANDES
POUR UN REPAS
D'EXCEPTION



UN MENU ÉRABLE

Le temps des Fêtes

POUR SAVOURER
LE TEMPS QUE L'ON PREND



Tout comme la nature,

QUI PREND LE TEMPS DE BIEN FAIRE LES CHOSES,
LES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC ONT À CŒUR
DE VOUS OFFRIR LE MEILLEUR DE NOTRE TERROIR.
SIROP, SUCRE, FLOCONS ET EAU D'ÉRABLE VOUS
AMÈNENT À CRÉER UN REPAS D'EXCEPTION QUE
VOUS AIMEREZ CUISINER ET PARTAGER
AVEC VOS CONVIVES.

.....

*Faites comme nos producteurs,
mettez-y du temps... et de l'amour!*

Bon temps des Fêtes!





Tataki de canard à l'érable

Donne 6 à 8 portions

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 7 min

Temps de réfrigération: 4 h

MARINADE AU GINGEMBRE CONFIT

- Une racine moyenne de gingembre, pelée et coupée en petits cubes
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- Le jus et le zeste d'une orange
- 45 ml (3 c. à soupe) de mirin
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya
- 15 ml (1 c. à soupe) de citronnelle, hachée finement
- 5 ml (1 c. à thé) de sambal oelek

TATAKI

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 2 magrets de canard, parés
- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise, maison de préférence
- Quelques petites feuilles de laitue (pour décorer)

Dans une casserole moyenne, combiner tous les ingrédients de la marinade. Porter à ébullition, baisser à feu doux et faire réduire de moitié. Retirer du feu et laisser refroidir. Verser dans un bol en verre ou dans un sac en plastique à fermeture hermétique. Réserver.

Dans une poêle à feu moyen, faire chauffer l'huile. Déposer les magrets de canard, côté gras dessous, dans la poêle et poser un poids dessus (une casserole en fonte ou une casserole remplie d'eau, par exemple). Faire dorer pendant 5 min. Retourner les magrets et laisser cuire, toujours recouverts d'un poids, pendant 2 min. S'assurer de ne pas trop cuire la viande. Retirer les magrets du poêlon et laisser tiédir quelques min.

Déposer les magrets de canard dans la marinade, en les enrobant bien. Couvrir le bol ou refermer le sac, puis réfrigérer au moins 4 h ou toute une nuit.

Retirer les magrets de la marinade. Filtrer la marinade, réserver quelques cubes de gingembre. Mélanger 15 ml (1 c. à soupe) de marinade avec la mayonnaise. Réserver.

Trancher les magrets finement dans le sens contraire du grain. Laisser tempérer à la température de la pièce. Répartir les tranches de magret dans des assiettes. Décorer de feuilles de laitue, garnir de mayonnaise, des cubes de gingembre réservées et du reste de la marinade.

Côtes de porc caramélisées à l'érable

Donne 8 portions

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 45 min

SAUCE CHARLES-AIMÉ ROBERT

- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce chili
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de Charles-Aimé Robert (alcool à base de sève d'érable) ou d'une autre eau-de-vie
- Le jus d'un citron
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- Sel et poivre du moulin

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 8 côtes de porc d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur avec l'os, dégraissées
- 250 ml (1 tasse) de demi-glace de veau
- Branches de fines herbes pour décorer

Dans un bol, fouetter tous les ingrédients de la sauce. Badigeonner la viande avec la moitié de la sauce. Laisser mariner pendant 4 h au réfrigérateur.

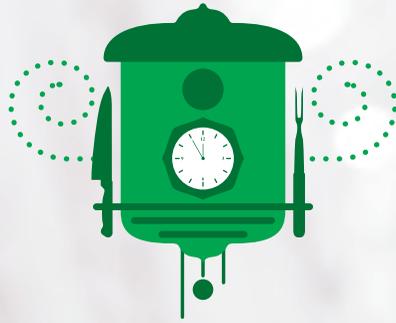
Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Pour les côtes, dans une grande poêle, faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive et y faire revenir 4 côtes de porc à la fois, pendant 1 min de chaque côté. Cuire les autres côtes avec le reste de l'huile d'olive. Déposer les côtes dans une rôtissoire, verser le reste de la sauce sur le tout et cuire au four 30 min.

Après cuisson, retirer les côtes de porc de la rôtissoire, les déposer dans une assiette de service, couvrir de papier aluminium et réserver. Déglacer la rôtissoire avec la demi-glace et laisser réduire la sauce sur le feu pendant 5 min.

Verser la sauce sur les côtes, garnir de fines herbes et servir.





Délectable



Étonnamment tendre et juteuse à souhait

Dinde rôtie à l'eau d'érable

Donne 10 à 12 portions

Temps de préparation: 30 min

Temps de cuisson: 4 h 10

MARINADE À L'EAU D'ÉRABLE

- 500 ml (2 tasses) d'eau d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- Le jus d'un citron

DINDE

- 1 dinde de 9 kg (20 lb)
- 2 oignons, pelés et coupés en quartiers
- 2 têtes d'ail
- 1 branche de thym ou de romarin frais
- 1 feuille de laurier
- 1 grosse carotte, coupée en tronçons
- 1 branche de céleri, coupée en tronçons
- Sel et poivre
- 1 L (4 tasses) d'eau d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de farine instantanée

Dans une casserole, faire chauffer l'eau d'érable, ajouter le beurre et laisser fondre. Ajouter le reste des ingrédients de la marinade et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer la dinde dans une rôtissoire et farcir l'intérieur des légumes et aromates. Saler et poivrer.

Remplir de marinade une seringue pour viande. Piquer la chair de dinde à plusieurs endroits différents.

Cuire au four pendant 4 h. De temps à autre, prélever un peu d'eau de cuisson de la rôtissoire, laisser refroidir et réinjecter dans la dinde.

Une fois cuite, transférer la dinde sur une planche à découper. Poser la rôtissoire avec le jus sur le feu et amener à ébullition. Y verser l'eau d'érable, tout en raclant bien le fond afin d'en décoller les sucs. Saupoudrer de farine instantanée, bien mélanger et laisser réduire pendant une minute.

Découper la dinde et servir, accompagnée de sauce.



Biscuits moelleux à la crème d'érable

Donne 18 portions

Temps de préparation: 40 min

Temps de cuisson: 15 min

PRÉPARATION DE LA PÂTE

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 250 ml (1 tasse) de tire d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
- 1 œuf
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle

CRÈME AU BEURRE D'ÉRABLE

- 1 paquet de 250 g de fromage à la crème, ramolli
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre d'érable
- Une pincée de sel fin
- 250 ml (1 tasse) de confiture de canneberges

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapiser une tôle à biscuits de papier parchemin.

Tamiser ensemble les ingrédients secs et réserver.

À l'aide d'un batteur électrique, défaire en crème la tire d'érable et le beurre. Ajouter l'œuf et la vanille, puis battre encore 2 min. Ajouter les ingrédients secs et incorporer à la spatule. Réserver.

Dans un bol, mélanger le sucre d'érable avec la cannelle, puis réserver.

Former de petites boules de pâte d'environ 4 cm (1 1/2 po). Les rouler dans le mélange de sucre d'érable et de cannelle. Disposer sur la tôle à biscuits et cuire au four pendant 15 min. Laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème. À l'aide d'un batteur électrique, défaire en crème le fromage à la crème, le beurre d'érable et le sel.

Tartiner la moitié des biscuits refroidis de confiture de canneberges et l'autre moitié de crème au beurre d'érable. Coller les biscuits ensemble. Décorer au choix, si désiré.





Il était une fois...

Le temps des Fêtes



LES PRODUITS
D'ÉRABLE DU
QUÉBEC

UN GRAND-PÈRE À SON PETIT-FILS

« Quand on est vieux et qu'on regarde en arrière,
on peut regretter plein de choses, mais
jamais le temps passé en famille.
Joyeux Noël, mon garçon. »



*Le bonheur,
c'est quand
le temps s'arrête.*

- Gilbert Cesbron, écrivain français

Quand on décore un sapin de Noël,
on a toujours l'impression qu'il nous faudrait
une guirlande de plus!

- Loi de Murphy

PETIT POP ART NOËL!

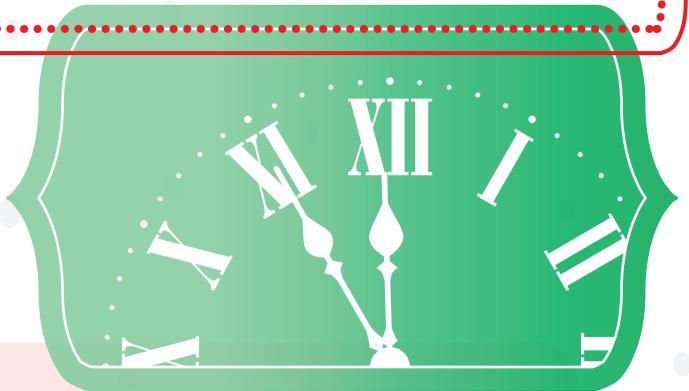
On dit que le temps change les choses.
Mais en réalité, c'est à vous-même de les changer.

- Andy Warhol

Père Noël ?

IL Y A QUATRE ÂGES DANS
LA VIE DE L'HOMME :

- celui où il croit au père Noël ;
- celui où il ne croit plus au père Noël ;
- celui où il est le père Noël ;
- celui où il ressemble au père Noël.



« MAMAN, AU PRINTEMPS, EST-CE QUE LES ÉRABLES
COULENT DU NEZ PARCE QU'ILS ONT PASSÉ L'HIVER
TOUT NU? » – GUILLAUME, 7 ANS



Sirop d'érable de Noël

*Parce qu'il faut donner
du temps au temps.*

Cette année encore, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) et ses partenaires, Sobeys Québec et Les Sucreries Beauvillage, vous invitent à faire preuve de générosité en partageant le meilleur de la nature québécoise.

L'édition spéciale 2013 du sirop d'érable de Noël est de retour dans les magasins IGA et IGA extra, jusqu'au 1^{er} janvier 2014. Pour chaque conserve vendue, la FPAQ versera 1 \$* à la Fondation CHU Sainte-Justine.

*Pour un don maximal de 25 000 \$.

*Que du bon temps
pour les enfants
avec l'érable!*



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

Ensemble, nous sommes

IGA

LES SUCRERIES
BEAUVILLAGE

Cadeaux gourmands à emporter

*À offrir à ceux et celles
qui nous reçoivent.*

QUE DIRIEZ-VOUS DE CUISINER
DES TUILES DE MOZZARELLA
À L'ÉRABLE EN DEUX TEMPS,
TROIS MOUVEMENTS

..... **OU**

UN SUBLIME FROMAGE MARINÉ
À L'ÉRABLE QUI SAURA
LES ENCHANTER?



POUR LES ÉTAPES DE PRÉPARATION
DE CES RECETTES, CONSULTEZ

J'aime
L'ÉRABLE
.ca

Le saviez-vous?

2 milliards de personnes célèbrent Noël dans le monde.

Merry Christmas

Joyeux Noël

Καλα Χριστούγεννα

God Jul

MELE KALIKIMAKA

С Рождеством

Jwaye Nwèl

Feliz Navidad

Buon Natale

Vrolijk Kerstfeest

メリークリスマス

Mot d'enfant

«Papa, est-ce qu'on peut écrire au père Noël que c'est pas ma faute? Ma tête veut des légumes, mais ma bouche demande du sirop d'érable tout le temps.» – Marie-Noëlle, 6 ans



C'est le temps que tu as perdu pour ta rose qui fait ta rose si importante.

- Antoine de Saint-Exupéry (extrait du Petit Prince)

Joyeux Noël
Merry Christmas (États-Unis)
Καλα Χριστούγεννα (Grèce)
God Jul (Suède) Jwaye Nwèl (Haïti)
MELE KALIKIMAKA (Hawaï)
С Рождеством (Russie)
Buon Natale (Italie)
Vrolijk Kerstfeest (Pays-Bas)
Feliz Navidad (Espagne)
メリークリスマス (Japon)

On met
longtemps à
devenir jeune.

- Pablo Picasso

**Les producteurs acéricoles du Québec
vous souhaitent une bonne et heureuse année!**



Mini-parfaits de poires à l'érable

20
min

Donne 6 portions

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 35 min

- 1 carré de pâte feuilletée de 10 cm (4 po)
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 6 poires, pelées, épépinées et coupées en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de crème fouettée
ou de crème glacée
- 30 ml (2 c. à soupe) de flocons d'érable

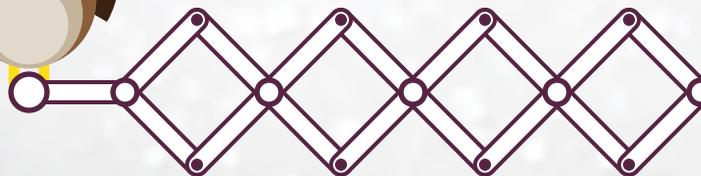
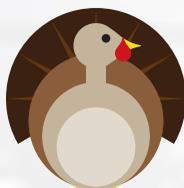
Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Déposer la pâte feuilletée sur une plaque à cuisson et la couper en cubes de 2,5 cm (1 po). Recouvrir d'une feuille de papier parchemin et d'une autre plaque à cuisson de la même grandeur que la première.

Cuire la pâte au four pendant 30 min ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirer du four et réserver.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre. Ajouter les cubes de poires et faire sauter pendant 3 min à feu moyen. Ajouter le sirop d'érable et laisser caraméliser pendant 2 min. Retirer et réserver.

Avant le service, monter les verrines en y déposant successivement des cubes de pâte feuilletée, des cubes de poires à l'érable et de la crème fouettée. Garnir chaque verrine de flocons d'érable et servir.



Poitrine de dinde à l'érable



Donne 6 portions

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 2 h 15

- 1 kg (2,2 lb) de légumes racines au goût, coupés en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 1 gros oignon, pelé et coupé en 8
- 3 têtes d'ail, coupées en deux
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 4 à 5 tiges de romarin frais
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- Sel et poivre, au goût
- 1 rôti de dinde désossé de 1 kg (2,2 lb), avec la peau, ficelé

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans la rôtissoire, mélanger tous les légumes racines, l'oignon, l'ail, l'huile d'olive, le sirop d'érable et le romarin. Bien les répartir au fond. Cuire au four 30 min. Retirer du four et mélanger, puis réserver.

Dans un bol, mélanger le beurre, le sucre d'érable, la moutarde, le sel et le poivre. Badigeonner le rôti de dinde de ce mélange, déposer le rôti sur les légumes et cuire au four pendant 30 min. Réduire la température du four à 160 °C (325 °F) et terminer la cuisson encore 1 h 15.

Retirer la rôtissoire du four et laisser reposer 5 min avant de servir. Déficeler et trancher le rôti. Servir sur les légumes, en arrosant de jus de cuisson.



Pommes de terre rattes rôties à l'érable

10
min

Donne 6 à 8 portions

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1 h 15

- 1 kg (2,2 lb) de pommes de terre rattes, lavées
- 60 ml (1/4 tasse) de gras de canard
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 3 branches de thym ou de romarin frais
- Gros sel de mer et poivre du moulin, au goût

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Tapiser une grande plaque à cuisson de papier aluminium. Mélanger tous les ingrédients, puis saler et poivrer. Cuire au four environ 1 h 15 en remuant fréquemment pendant la cuisson.



Cocktail festif à l'eau d'érable



Donne 4 portions

Temps de préparation: 5 min

Temps de cuisson: 30 min

- 1 litre (4 tasses) d'eau d'érable certifiée NAPSI
- Une orange, tranchée
- 250 ml (1 tasse) de vodka
- Glaçons
- Quelques canneberges

Faire réduire l'eau d'érable pendant 30 min dans une grande casserole.

Laisser refroidir à la température de la pièce. Ajouter les tranches d'orange et la vodka.

Verser dans un pichet et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 6 h et plus.

Servir dans de grands verres remplis de glaçons et décorer de quelques canneberges.

En toute simplicité





Salade tiède de foies de poulet à l'érable

20
min

Donne 4 portions

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 5 min

- 225 g (8 oz) de foies de poulet ou de canard, parés
- 2 échalotes françaises, émincées
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- Sel et poivre du moulin
- 1 L (4 tasses) de mesclun
- 125 ml (1/2 tasse) de maïs éclaté à l'érable

Dans une grande poêle, faire revenir les foies de poulet et les échalotes à l'huile d'olive pendant environ 3 min.

Déglacer avec le sirop d'érable et laisser caraméliser pendant 2 min. Retirer du feu, ajouter le vinaigre de cidre et bien mélanger. Saler et poivrer.

Répartir le mesclun dans 4 assiettes, garnir de la préparation de foies de poulet à l'érable et parsemer de maïs éclaté.



Tuiles de mozzarella à l'érable

10
min

Donne 6 à 8 portions

Temps de préparation: 10 min

Temps de cuisson: 20 min

- 500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella, râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'amandes effilées
- 30 ml (2 c. à soupe) de graines de citrouille
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil séché
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre d'érable

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin.

Répartir uniformément le fromage mozzarella sur la plaque et le parsemer des autres ingrédients.

Cuire au four pendant 18 à 20 min ou jusqu'à coloration dorée.

Sortir du four, couper en carrés à l'aide d'une roulette à pizza et laisser refroidir.

UN MENU ÉRABLE

Le temps des Fêtes

POUR PROFITER
DU TEMPS QUE L'ON A

*Parce que
recevoir est un bonheur,*

CETTE ANNÉE, VOUS POUVEZ VOUS OFFRIR
QUELQUES RACCOURCIS GOURMANDS POUR PASSER
PLUS DE TEMPS AVEC VOTRE FAMILLE OU VOS INVITÉS.
EXPRIMEZ VOTRE CRÉATIVITÉ ET LIBÉREZ LE CHEF
EN VOUS POUR RECEVOIR AVEC GOÛT.

.....

Grâce à la saveur authentique de l'érable pur,
vous savez que votre repas des Fêtes sera
un succès, des cocktails aux desserts.

Bon temps des Fêtes!



6
RECETTES
EXPRESS
POUR UN REPAS
FESTIF





Un Noël érable

6 RECETTES EXPRESS

POUR GAGNER DU TEMPS



LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC