

Il était une fois, au pays de l'érable, des producteurs généreux et des enfants très heureux...

Pensez que la vie n'est pas toujours un conte de fées, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec s'investit pour les petits.

L'édition spéciale 2000 du sirop d'érable de Noël est de retour dans les magasins IGA et IGA Extra, jusqu'au 30 décembre 2009. Pour chaque conserve vendue, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec verse 1 \$ à la Fondation CHU Sainte-Justine. Un petit geste qui a le don de faire grand plaisir.

Sucrez mieux, soyez généreux.
* Pour un don maximal de 15 000 \$.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec IGA IGA Extra FSC Sources Mixtes

p.12 (back cover)

LE SECRET DU VIEIL ÉRABLE À SUCRE

Un conte de Noël féerique

Il était une fois un très vieil érable à sucre qui ne perdait ses feuilles que le dernier dimanche de l'Avent, juste avant Noël. Les autres arbres de l'Érablière se disaient entre eux, avec respect, mais tout de même, qu'il y avait sûrement de l'entêtement chez ce vieil arbre à vouloir conserver ses feuilles quand tous les autres les avaient perdues, ou qu'il savait quelque chose que les autres ne savaient pas. Mais, comme c'était un érable qui était très, très vieux et sage, les autres arbres ne lui en tenaient pas rigueur.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec

p. 1 (front cover)

Il était aussi une jeune femme qui décida, ce Noël-là, d'aller retrouver ses vieux parents qui habitaient à la campagne. Elle était triste, car elle savait que ce serait le dernier Noël à la ferme: ses parents avaient décidé de vendre leur ferme pour s'établir au village. Elle songeait à tous les beaux souvenirs qui, bientôt, ne seraient plus que... souvenirs!

À peine arrivée chez ses parents, la jeune femme alla se promener dans la forêt voisine, terrain de jeu de son enfance. Une tempête s'abattit bientôt sans prévenir sur la région. Le vent se mit à souffler, et on ne vit plus ni ciel ni terre. Afin de se protéger de la neige, du froid et du vent énglant, elle vint trouver refuge dans l'Érablière, sous le vieil érable, dont son père disait toujours: «Je ne sais pas ce qu'il a celui-là. Il ne perd jamais ses feuilles.»

Elle commença à avoir froid. Pour la réchauffer, le vieil érable à sucre se dit: «Je vais secouer mes branches et perdre quelques feuilles, et ça lui fera un bien.»

Bientôt, la jeune femme put s'étendre bien au sec pour se reposer. Puis, le vieil érable pensa: «Mais, elle va geler. Je vais la recouvrir de feuilles pour la réchauffer.» Il secoua de nouveaux ses branches, et elle fut recouverte de feuilles et n'eut plus froid. Comme elle avait peur, pour la rassurer, le vieil érable commença à émettre un son très doux

qui était, en fait, une très, très vieille chanson que seuls connaissaient les très vieux arbres. Elle s'endormit. Dans son rêve, elle entendit le vieil érable lui dire: «Le temps n'existe pas. Il est un instant, puis mille. Il dort. Il s'éveille. Pour lui, le bonheur, c'est d'être là. Profite du moment. Ce Noël sera le plus beau. À ton réveil, tu devras...»

Quand la jeune femme s'éveilla, elle se rappela les paroles du vieil érable. Elle alla près d'une grosse racine. Elle y trouva, comme il lui avait dit, un trou juste assez grand pour glisser sa main, puis son bras. Elle sentit quelque chose s'y poser. Puis, elle sortit tout doucement sa main. O surprise, dans le creux de celle-ci était logée une petite fée, la fée du temps

p. 2

des sucres! Elle s'envola, et la jeune femme comprit qu'elle la guidait dans la tempête. Arrivée à la maison, la fée retourna retrouver le vieil érable et son secret.

À la vue de la jeune femme, ses parents, qui étaient très inquiets, la serrèrent très fort dans leurs bras. Ils la réchauffèrent et lui demandèrent de leur raconter ce qui lui était arrivé. Elle parla de bien des choses, mais, ainsi qu'elle l'avait promis au vieil érable, elle ne parla jamais de son rêve ni de la petite fée.

La cuisine sentait bon. La maison était parfumée à l'odeur des bons plats que sa mère avait préparés. La jeune femme se rappela que le vieil érable lui avait dit: «Tu passeras le plus beau des Noëls...»

Cette année-là, la tempête dura si longtemps que la jeune femme et sa famille ne purent sortir pour Noël. Ils restèrent plusieurs jours ensemble à rire, à se rappeler tant de beaux souvenirs, puis à se inventer de nouveaux. Bien au chaud, dans leur maison, le soir de Noël, ils prirent le temps d'être ensemble, parlèrent tant et si bien et si tard et eurent tant de plaisir à être ensemble, qu'ils s'en oublièrent même les cadeaux, tant occupés qu'ils étaient à partager un si beau moment.

Ce fut, comme lui avait promis le vieil érable, son plus beau Noël. Pendant quelques jours, comme par magie, le temps s'était arrêté.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec vous souhaite de très joyeux Fêtes.

p. 3

À PRÉPARER 4 SEMAINES AVANT NOËL

Magrets de canard séchés à l'érable

Donne de 10 à 12 portions

2 magrets de canard d'environ 454 g (1 lb) chacun
Gros sel de mer en quantité suffisante (pour envelopper les magrets)
30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché
60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable
40 ml (1/4 tasse) de poivre concassé
5 ml (1 c. à thé) de gingembre en poudre
5 ml (1 c. à thé) de paprika
1 pincée de poivre de Cayenne

Chaque grande poêle à feu moyen, déposer les magrets, côté gras en dessous, et faire colorer 5 min. Retirer du feu et laisser reposer 10 min. Verser le moitié du gros sel dans un contenant hermétique, déposer le premier magret, côté gras sur le sel, puis déposer le deuxième magret, côté chair sur le premier morceau, et recouvrir du reste de sel. Couvrir et réfrigérer 24 h. Rincer et essuyer soigneusement les magrets pour les assécher. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients. Assaisonner le côté chair des magrets avec ce mélange d'épices. Sur un linge, déposer les magrets, préalablement déposés dans un sac plastique, puis les envelopper fermement avec de l'étoffe. Placer au réfrigérateur au moins 3 à 4 semaines avant de déguster.

Au moment de servir, retirer le surplus d'assaisonnements à l'aide d'une fourchette. Trancher finement les magrets et les saupoudrer de sucre d'érable pour embellir et sucrer. Accompagner de quartiers de melon, de figues fraîches (ou de figues séchées) pochées dans le jus, de tranches de poire ou d'un autre fruit au choix.

Se conservent au réfrigérateur 1 mois, non tranchés et enveloppés d'une pellicule plastique.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Au moment de servir, trancher finement les magrets et les saupoudrer de sucre d'érable pour en rehausser la saveur.

p. 4

Tourtière au lapin et à l'érable

Donne de 8 à 10 portions

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
1 oignon, haché finement
1 paquet d'œufs, hachés
40 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable
4 carottes de lapin épluchées (demander au boucher), coupées en petits cubes
225 g (1/2 lb) de porc haché
1 pomme de terre, pelée et râpée
3 ml (3/4 c. à thé) de sarriette séchée
1 pincée de clou de girofle moulu
1 pincée de poivre du moulin
Sel et poivre du moulin
2 abaisse de pâte brisée

Dans une casserole, laisser fondre le beurre, puis faire sauter l'oignon et l'ail 3 min. Ajouter le sucre d'érable, les carottes et la pomme de terre et cuire 5 min. Incorporer les épices et laisser mijoter à feu doux environ 15 min. Saler et poivrer. Retirer du feu et réserver cette farce. Foncer un moule à tarte de 23 cm (9 po.) d'une profondeur de 5 cm (2 po.) avec la première abaisse, garnir de la farce réservée, puis couvrir avec la deuxième abaisse. À l'aide d'un rouleau, presser de la vapeur sur le dessus de la tourtière (cette vapeur a la vapeur de s'échapper lors de la cuisson). Laisser refroidir avant de congeler 4 semaines.

Le jour du repas, préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Sortir la tourtière du congélateur et l'enfourner directement. Cuire 2 h ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Se conserve au congélateur 3 mois.

☞ Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme notre délicieuse **Compote d'agrumes aux fruits secs** et à l'érable, consultez sucezmeilleur.ca

Le jour du repas, sortir la tourtière du congélateur et l'enfourner directement.

p. 5

À PRÉPARER 5 SEMAINES AVANT NOËL

Punch à l'érable au nectar de lichu

Donne 6 portions

1 boîte de tranches de 540 ml (19 oz), égoutées
1 bouteille de 750 ml (3 tasses) de chardonnay (ou autre vin blanc)
Le jus de 1 citron
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
500 ml (2 tasses) de jus de canneberges blanches
125 ml (1/2 tasse) de liqueur d'agrumes (du type Triple Sec ou autre)
1 bouteille de 750 ml (26 oz) d'eau pétillante

Dans le bol du mélangeur, placer les lichus et 125 ml (1/2 tasse) de vin et réduire en purée. Verser la purée de fruits dans des moules à glaçons et congeler 3 semaines.

À l'heure de servir, verser le reste des ingrédients dans un bol à punch et ajouter les glaçons préparés aux lichus.

Vodka à l'érable au parfum d'agrumes et de romarin

Donne 12 portions

2 fines tranches de citron, lavées
2 fines tranches d'orange, lavées
1 bouteille de 750 ml (26 oz) de vodka
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
2 branches de romarin frais

Digérer les tranches d'agrumes dans un grand pot, puis un couvercle hermétique, ajouter le jus des ingrédients, couvrir et réfrigérer 3 semaines.

Filtrer avant de servir dans de grands verres.

Se conserve au réfrigérateur 1 mois.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Pour transformer cette vodka à l'érable en cocktail, ajouter une quantité égale d'eau, congeler 12 h, puis emietter à la fourchette. Servir dans des verres.

p. 6

Millefeuille de foies de volaille à l'érable

Donne de 8 à 10 portions

30 ml (2 c. à soupe) de beurre
454 g (1 lb) de foies de volaille nettoyés
1 oignon, haché
150 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
Sel et poivre du moulin
1 œuf
1 paquet de fromage à la crème de 250 g (9 oz)
40 ml (1/4 tasse) de lait
2 abaisse de pâte feuilletée de 25 cm x 25 cm
(10 po. x 10 po.) pour une entrée ou 4 abaisse de pâte feuilletée de 12,5 cm x 25 cm (5 po. x 10 po.) pour des bouchées
125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable

Dans une poêle, à feu vif, laisser fondre le beurre. Ajouter les foies de volaille, l'oignon et le sirop d'érable. Saler et poivrer et cuire environ 5 min ou jusqu'à ce que la chair soit rosée. Laisser refroidir. Dans le bol du robot, réduire en purée les foies, l'œuf et le fromage à la crème. Réserver cette farce. Plonger le jaune d'œuf et le lait. Réserver. Déposer la première abaisse de pâte feuilletée sur une plaque à biscuits préalablement tapissée de papier parchemin. Ajouter la farce réservée et l'ensemble façon uniforme jusqu'à 4 cm (1 1/2 po.) du bord. Badigeonner le plat pour de la pâte avec le mélange œuf-farce réservée, couvrir la deuxième abaisse et sceller hermétiquement les bords. Saupoudrer de sucre d'érable, puis envelopper d'une pellicule plastique avant de congeler 3 semaines.

Avant de dresser la table pour les festivités, préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Sortir le millefeuille du congélateur, envelopper la pellicule plastique et enfourner directement. Cuire 30 min, puis réduire la température à 180 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson 20 min supplémentaires.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Avant de dresser la table pour les festivités, sortir le millefeuille du congélateur et l'enfourner directement.

p. 7

À PRÉPARER 2 SEMAINES AVANT NOËL

Salade de légumes et de fruits secs, vinaigrette à l'érable

Donne 6 portions

1 carotte, pelée
1 panais, pelé
1 betterave, pelée
1 pomme Cortland avec la peau, évidée
1 poire avec la peau, évidée
Le jus de 1 citron

Vinaigrette
45 ml (3 c. à soupe) de beurre d'érable
45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
4 échalotes françaises, hachées
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
Sel et poivre du moulin
125 ml (1/2 tasse) d'eau d'oives extravierge

1 L (4 tasses) de mesclun
250 ml (1 tasse) de fromage bleu, émietté

Préchauffer le four à 70 °C (150 °F). À l'aide d'un économiseur, prélever des rubans sur les légumes. À l'aide d'une mandoline, émincer les fruits, puis verser le jus de citron (pour prévenir l'oxydation). Répartir les légumes et légumes secs dans des boîtes individuelles. Préchauffer le four et laisser sécher 8 h supplémentaires dans le four. Conserver dans un grand sac scellé avec des feuilles de papier parchemin, 2 semaines.

Le jour du repas, préparer la vinaigrette. Dans un petit bol, fouetter le beurre d'érable et le Whisky. Ajouter l'échalote et la moutarde, saler et poivrer, puis verser l'huile d'olive en filet. Avant de passer à table, répartir le mesclun, le bleu, les légumes et les fruits secs dans 6 assiettes et servir nappé de vinaigrette.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Avant de passer à table, répartir le mesclun, le bleu, les légumes et les fruits secs dans les assiettes et servir nappé de vinaigrette.

☞ Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme notre délicieuse **Strudel aux porrbouilles et à l'érable**, consultez sucezmeilleur.ca

p. 8

Bûche marbrée aux noix et à l'érable

Donne de 6 à 8 portions

15 ml (1 c. à soupe) de beurre ramolli
80 ml (1/3 tasse) de chocolat foncé, concassé
250 ml (1 tasse) de farine tout usage
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
1 pincée de sel
80 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
190 ml (2/3 tasse) de beurre ramolli
2 œufs
2 poires bien mûres, pelées et hachées grossièrement
125 ml (1/2 tasse) de lait
125 ml (1/2 tasse) d'alcool (cognac, eau-de-vie ou poire ou rhum)

Glaçage
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
115 g (1/4 lb) de chocolat noir, concassé
30 ml (2 c. à soupe) de beurre

Tout juste avant de déguster, préparer le glaçage. Dans une casserole à fond épais, laisser fondre lentement les 3 ingrédients. Retirer du feu et laisser refroidir 1 h. À l'aide d'un fouet, bien mélanger jusqu'à épaississement. Démouler les gâteaux, couper bien droit les extrémités et les placer tous à l'extérieur de la bande de glaçage.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Tout juste avant de déguster, démouler les gâteaux, couper bien droit les extrémités et les placer tous à l'extérieur de la bande de glaçage.

p. 9

À PRÉPARER 1 SEMAINE AVANT NOËL

Truffes aux amandes et à l'érable

Donne 24 bouchées

24 amandes émondées
190 ml (3/4 tasse) de beurre d'érable
250 ml (1 tasse) de poudre d'amandes
1 pincée de sel de mer
Poudre de cacao en quantité suffisante

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer les amandes sur une plaque à biscuits, enfourner et faire rôtir 15 min. Laisser refroidir. Dans un bol, mélanger le beurre d'érable, la poudre d'amandes et le sel, puis façonner des boulettes. Insérer une amande grillée dans chacune des truffes et les faire sécher dans le poudre de cacao. Réfrigérer.

Sortir du réfrigérateur 2 h avant de servir.

Se conservent au réfrigérateur 2 semaines.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Avant de passer à table, répartir le mesclun, le bleu, les légumes et les fruits secs dans les assiettes et servir nappé de vinaigrette.

☞ Pour d'autres recettes des Fêtes faciles à cuisiner, comme notre délicieuse **Strudel aux porrbouilles et à l'érable**, consultez sucezmeilleur.ca

p. 10

À PRÉPARER LE JOUR DE NOËL

Rôti de saumon à l'érable, sauce béarnaise

Donne 8 portions

40 ml (1/4 tasse) de moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé) de grains de fenouil moulus
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de jus de citron
1 filet de saumon, sans peau, de 900 g (2 lb)
125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu
225 g (1/2 tasse) de vinaigre de vin
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
4 jaunes d'œufs
15 ml (1 c. à soupe) d'eau froide
250 ml (1 tasse) de beurre fondu
125 ml (1/2 tasse) de cerfeuil (ou de basilic frais), haché

Dans un bol, mélanger le moutarde, le fenouil, le sirop d'érable et le jus de citron. Réserver cette marinade. Étendre le filet de saumon dans un plat. Saler et poivrer et verser la marinade réservée. Couper le filet en deux dans le sens de la largeur. Déposer les morceaux de saumon dans un plat. Préchauffer le four à 400 °C (750 °F). Envelopper le saumon mariné avec la marinade réservée. Laisser cuire pendant 15 min. Sortir le saumon du four et laisser refroidir avant de verser 40 ml (1/4 tasse) de jus de citron. Couper le saumon en tranches. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 3 semaines.

Pendant ce temps, préparer la sauce béarnaise. Dans une casserole, laisser fondre le beurre et faire sauter les échalotes et le moulin de l'ail. Saler et poivrer, ajouter le vinaigre et le sirop d'érable, puis laisser réduire de moitié, à feu très doux. Filtrer la sauce au-dessus d'un bol. Prélever un quart de ce mélange à jeter et l'ajouter au chocolat. Verser, en continuant une cuillère à la fois, les deux mélanges dans des conserves. Refroidir aux trois quarts et mélanger délicatement à la fourchette. Fouler les conserves 50 min. Laisser refroidir avant de verser 60 ml (1/4 tasse) d'alcool dans la conserve. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 3 semaines.

Accompagner de légumes de saison.

☞ Voir les étapes de préparation de cette recette sur sucezmeilleur.ca

Avant de dresser la table, sortir le saumon du congélateur et l'enfourner directement.

p. 11