

NOËL

APPROUVÉ PAR
LES ENFANTS

ÉRABLE



LES PRODUITS
D'ÉRABLE DU
QUÉBEC





Souvenirs d'enfance et saveurs d'aujourd'hui

Que l'on soit petit ou grand, la saveur
unique de l'érable est complice de nos
souvenirs. Pour ajouter à la gourmandise
ou pour simplement se sucrer le bec,
laissez l'érable s'inviter à la table.
Joyeuses Fêtes!

SHIRLEY TEMPLE

AUX CANNEBERGES
ET À L'ÉRABLE



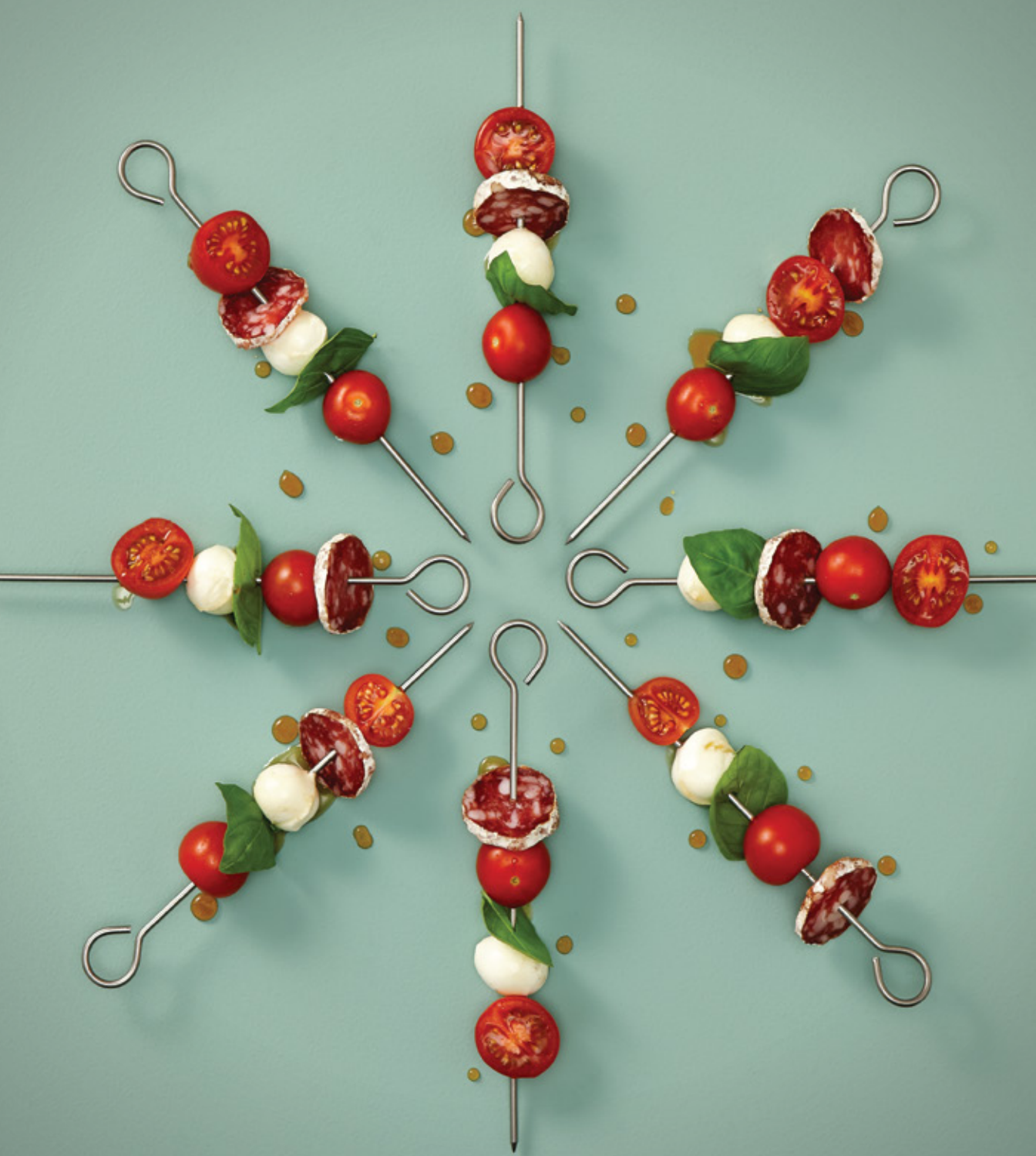
PLATEAU DE CREVETTES
ET LEUR SAUCE COCKTAIL À L'ÉRABLE







MINIBROCHETTES DE TOMATES, DE BOCCONCINI ET DE SAUCISSON À L'ÉRABLE








PETITS SANDWICHS
DE NOËL À L'ÉRABLE

BOUCHÉES D'ANANAS ET DE
BACON GLACÉES À L'ÉRABLE



BOULETTES DE DINDON
FARCIES AU FROMAGE

ETÀ L'ÉRABLE



FILET DE PORC
AU RÉDUIT PIGER HENRICUS
ET À L'ÉRABLE







MARMELADE À LA CLÉMENTINE VANILLÉE ET À L'ÉRABLE



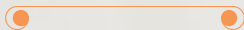
SUCRE À LA CRÈME À L'ÉRABLE TOUT GARNI



FLEUR DE SEL
ET AROMATES
À L'ÉRABLE

IDÉE
CADEAU

GÂTEAU PANNA COTTA
AUX DEUX GELÉES À L'ÉRABLE



MAGIE DE TIRE D'ÉRABLE



SUR NEIGE

DIVERSIFIEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DES SIROPS D'ÉRABLE DU QUÉBEC

Il existe quatre classes de sirop d'érable
déclinées selon la couleur et le goût.
Accordez-les à vos mets selon
vos préférences.



SHIRLEY TEMPLE AUX CANNEBERGES ET À L'ÉRABLE

Portions: 4 verres

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 1 minute



- 375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)
- 250 ml (1 tasse) de canneberges congelées
- Glaçons
- 1 L (4 tasses) de soda club
- 4 quartiers de lime
- 12 canneberges fraîches ou congelées

Dans une petite casserole, porter à ébullition le sirop d'érable, puis ajouter les canneberges congelées. Faire cuire 1 minute.

Passer au mélangeur pour obtenir un coulis bien lisse et laisser refroidir.

Dans des verres, déposer quelques glaçons, ajouter un trait de coulis de canneberges et remplir de soda. Remuer à l'aide d'une longue cuillère.

Presser un quartier de lime au-dessus de chaque verre. Décorer avec le quartier pressé et 3 canneberges fraîches ou congelées, puis servir aussitôt.

Note

Pour une version alcoolisée, ajouter 45 ml (1 1/2 oz) de liqueur de whisky canadien et de sirop d'érable Coureur des Bois, de vodka Kamouraska à l'érable ou de tout autre alcool au choix.

PLATEAU DE CREVETTES ET LEUR SAUCE COCKTAIL À L'ÉRABLE

Portions: 6

Temps de préparation: 10 minutes

- 24 grosses crevettes, cuites et décortiquées
- Feuilles de chou frisé ou autres verdure

Sauce cocktail

- 250 ml (1 tasse) de sauce chili
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de raifort préparé
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce cocktail et verser dans une saucière ou un bol décoratif.

Tapiser un grand plateau ou une planche de bois de verdure au choix. Y disposer les crevettes et servir avec la sauce.

MINIBROCHETTES DE TOMATES, DE BOCCONCINI ET DE SAUCISSON À L'ÉRABLE

Rendement: 20 minibrochettes

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de réfrigération: 3 heures

Doré

- 20 tomates cerises, coupées en deux
- 20 bocconcini, format cocktail
- 2 saucissons séchés, coupés en 20 tranches fines
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
(de préférence doré pour son goût délicat)
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre d'érable ou de cidre
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 20 feuilles de basilic frais

Dans un grand sac de congélation, combiner tous les ingrédients sauf le basilic. Laisser mariner 3 heures au réfrigérateur.

Retirer les ingrédients de la marinade et réserver la marinade.

Sur une minibrochette, enfiler successivement une demi-tomate, une feuille de basilic, un bocconcini, une tranche de saucisson et une autre demi-tomate. Répéter jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.

Disposer les minibrochettes sur un plat de service et napper de leur marinade avant de servir aussitôt.

PETITS SANDWICHES DE NOËL À L'ÉRABLE

Rendement: 10 sandwichs

Temps de préparation: 20 minutes

- 400 g (environ 1 lb) de jambon, haché
- 1 branche de céleri, en petits dés
- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais, râpé
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 20 tranches de pain

Dans un bol, combiner le jambon, le céleri, la mayonnaise, la moutarde, le beurre d'érable et le gingembre. Saler et poivrer.

Griller les tranches de pain. Enlever les croûtes et tailler en petits carrés ou à l'aide d'un emporte-pièce au choix.

Tartinier la moitié des tranches de pain grillées de farce au jambon et refermer en sandwich avec les autres tranches.

Note

Il est possible de récupérer les croûtes pour en faire des croûtons ou de la chapelure, les ajouter à une farce ou tout simplement les savourer tartinées de beurre d'érable.

BOUCHÉES D'ANANAS ET DE BACON GLACÉES À L'ÉRABLE

Portions: 24 bouchées

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes



- 1 ananas frais, pelé et taillé en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 12 tranches de bacon, coupées en deux
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
(de préférence ambré pour son goût riche)
- Sel et poivre du moulin, au goût

Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

Enrouler chaque cube d'ananas d'une demi-tranche de bacon et fixer à l'aide d'un cure-dent. Badigeonner de sirop d'érable, saler et poivrer.

Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit cuit. Servir chaud.



BOULETTES DE DINDON FARCIES AU FROMAGE ET À L'ÉRABLE

Portions: 8 boulettes

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 1 heure 15 minutes



Boulettes

- Huile végétale (pour la plaque)
- 190 ml (3/4 tasse) de chapelure
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
(de préférence foncé pour son goût robuste)
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 ml (1/4 c. à thé) de flocons de piment fort broyés, ou au goût
- 1 ml (1/4 c. à thé) de graines de fenouil, moulues
- 900 g (2 lb) de dindon haché
- 1 œuf, légèrement battu
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 150 g (5 oz) de fromage Alfred Le Fermier ou autre, divisé en 8 cubes

Sauce tomate à l'érable

- 1 gousse d'ail, légèrement écrasée
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
(de préférence foncé pour son goût robuste)
- 1 L (4 tasses) de tomates broyées en conserve
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 60 ml (1/4 tasse) de basilic frais, ciselé

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin et huiler le papier. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients des boulettes sauf le fromage.

Former 8 grosses boulettes et enfoncer un cube de fromage au centre de chacune. Les transférer sur la plaque et cuire au four 5 minutes. Réduire la température du four à 180 °C (350 °F). Poursuivre la cuisson 30 minutes.

Pendant ce temps, faire la sauce tomate. Dans une poêle allant au four, dorer l'ail dans l'huile. Ajouter le sirop d'érable et les tomates. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer. Ajouter les boulettes et le basilic, puis remettre au four 35 minutes à 180 °C (350 °F).

Note

Ces boulettes peuvent se préparer la veille. Il est aussi possible de les cuisiner entièrement jusqu'à un mois à l'avance et de les congeler. Sans les décongeler, les réchauffer au four 1 heure 30 minutes à 180 °C (350 °F).

FILET DE PORC AU RÉDUIT PIGER HENRICUS ET À L'ÉRABLE

Portions: 4 à 6

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps de réfrigération: 6 heures



- 2 filets de porc de 454 g (1 lb) chacun
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 4 échalotes françaises, hachées
- Quelques grains de grenade, pour la décoration

Marinade

- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
(de préférence ambré pour son goût riche)
- 125 ml (1/2 tasse) de Réduit Piger Henricus
(liqueur au gin et sirop d'érable)
- 2 gousses d'ail, hachées

Verser tous les ingrédients de la marinade dans un grand sac de congélation, ajouter les filets de porc et les masser pour bien les enrober. Réfrigérer environ 6 heures.

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

Retirer les filets de porc de la marinade et bien les assécher avec du papier essuie-tout. Réserver la marinade.

Dans une poêle allant au four, dorer les filets dans l'huile à feu moyen. Saler et poivrer. Retirer du feu et réserver le porc. Dégraisser la poêle.

Faire revenir les échalotes 15 secondes dans la poêle à feu moyen. Ajouter la marinade réservée et laisser mijoter environ 1 minute ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remettre les filets de porc dans la poêle et bien enrober.

Cuire au four 15 minutes pour une cuisson rosée.

Transférer les filets sur une assiette, les recouvrir de papier aluminium sans serrer et les laisser reposer 5 minutes. Entretemps, passer la sauce au pied-mélangeur et rectifier l'assaisonnement.

Trancher les filets de porc et les napper de sauce. Décorer de quelques grains de grenade. Servir avec une purée de patates douces et des légumes verts, si désiré.

Note

Dans les ingrédients de la marinade, il est aussi possible de remplacer le Réduit Piger Henricus par un gin de votre choix, en ajoutant 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable.

MARMELADE À LA CLÉMENTINE VANILLÉE ET À L'ÉRABLE

Rendement: 1 L (4 pots)

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 2 heures 30 minutes



- 10 clémentines sans pépins,
avec leur pelure mais sans leur pédoncule
- 250 ml (1 tasse) de jus d'orange
- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
(de préférence doré pour son goût délicat)
- 2 gousses de vanille, fendues en deux

Pratiquer quelques incisions sur chaque clémentine.

Les déposer dans une grande casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter 1 minute.

Égoutter et répéter l'étape 2 deux autres fois. (Le fait de blanchir les agrumes permet d'en réduire l'amertume.)

Laisser refroidir les clémentines, puis les hacher au couteau en petits morceaux. Remettre les clémentines dans la casserole, verser le jus d'orange et le sirop d'érable, puis ajouter les gousses de vanille. Faire cuire 1 heure à feu doux et à découvert.

Retirer les gousses de vanille, bien les gratter et remettre seulement les graines dans la casserole. À l'aide d'un pied-mélangeur, broyer le mélange en 3 ou 4 pulsions (il doit rester des morceaux dans la marmelade). Laisser mijoter encore 1 heure en remuant régulièrement.

Verser la marmelade dans des pots stérilisés et conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 mois.

Note

Cette marmelade sera tout aussi délicieuse avec des mandarines. Il suffit de laisser refroidir les mandarines après le troisième blanchiment, de les couper en deux pour retirer les pépins, de les hacher au couteau en petits morceaux, puis de poursuivre la recette comme indiqué.

SUCRE À LA CRÈME À L'ÉRABLE TOUT GARNI

Portions: 36 carrés

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 à 25 minutes

Temps de repos: 2 à 3 heures



- 1 conserve (540 ml/19 oz) de sirop d'érable (de préférence doré pour son goût délicat)
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 10 bretzels, en morceaux
- 190 ml (3/4 tasse) de chocolat noir en pépites, ou haché
- 125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
- 125 ml (1/2 tasse) de pistaches écalées, hachées

Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et le beurre. Laisser bouillir 5 minutes.

Incorporer la crème et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température du thermomètre à bonbons atteigne 118 °C (245 °F).

Entretemps, beurrer une plaque à cuisson ou un moule de 33 x 23 cm (13 x 9 po) et réserver.

Retirer la préparation du feu et laisser reposer 5 minutes. À l'aide d'un fouet, battre 5 minutes jusqu'à consistance épaisse.

Verser la préparation sur la plaque de cuisson ou dans le moule et laisser refroidir 2 minutes avant de parsemer la surface de bretzels, de chocolat, de canneberges et de pistaches.

Précouper en carrés sans démouler et laisser refroidir 2 à 3 heures.

Une fois le sucre à la crème refroidi, recouper les carrés en respectant la coupe précédente et démouler.

Note

Pour une version encore plus festive, décorer de flocons d'érable.

FLEUR DE SEL ET AROMATES À L'ÉRABLE

Rendement: 125 ml (1/2 tasse)

Temps de préparation: 10 minutes

- 60 ml (1/4 tasse) de sucre ou de flocons d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de fleur de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre blanc moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil moulues
- 3 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 3 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'oignon

Dans un bol, combiner tous les ingrédients. Verser dans des pots. Ce mélange se conservera environ 5 mois aux côtés de vos épices de tous les jours.

Note

Ce délicieux assemblage d'aromates parfumés à l'érable est idéal pour assaisonner le poulet, la dinde, le porc et les poissons. Il rehausse les légumes à la perfection et deviendra vite un incontournable de vos vinaigrettes maison.

Pour voir les étapes de préparation de cette recette, visitez jaimelerable.ca

GÂTEAU PANNA COTTA AUX DEUX GELÉES À L'ÉRABLE

Portions: 12

Temps de préparation: 1 heure

Temps de cuisson: 8 minutes

Temps de réfrigération: 10 heures (en 3 étapes)



• Huile végétale (pour les moules)

Gelées

- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 2 enveloppes de gélatine neutre
- 250 ml (1 tasse) d'eau d'érable
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable certifiée NAPSI (de préférence doré pour son goût délicat)
- 250 ml (1 tasse) de jus de canneberge

Panna cotta à l'érable

- 4 enveloppes de gélatine neutre
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide
- 750 ml (3 tasses) de crème 15 %
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable (de préférence doré pour son goût délicat)
- 1 L (4 tasses) de yogourt grec nature
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille

Crème fouettée à l'érable

- 750 ml (3 tasses) de crème 35 %
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

Huiler deux moules carrés de 20 cm (8 po) et réserver.

Gelées

Verser 60 ml (1/4 tasse) d'eau dans deux bols et saupoudrer un sachet de gélatine sur chacun. Laisser gonfler 5 minutes.

Entretemps, dans une casserole, combiner l'eau d'érable et la moitié du sirop. Dans une autre, combiner le jus de canneberge et l'autre moitié du sirop. Porter à ébullition le contenu des casseroles, ajouter un bol de gélatine dans chacune et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Verser chaque préparation dans un moule carré de 20 cm (8 po) et réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que les gelées soient bien prises.

Panna cotta à l'érable

Dans un bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau et laisser gonfler 5 minutes.

Entretemps, dans une casserole, verser la crème et le sirop d'érable, puis laisser chauffer très doucement quelques minutes jusqu'à ce que la crème soit fumante.

Ajouter un peu de crème chaude à la gélatine pour la dissoudre complètement, puis incorporer la gélatine au reste de mélange de crème et de sirop d'érable. Retirer du feu, transférer dans un bol et laisser tiédir.

Incorporer le yogourt et la vanille, puis réfrigérer 30 minutes en remuant quelques fois.

Huiler deux moules ronds de 20 cm (8 po) de diamètre, couvrir le fond de papier parchemin et réserver.

Tailler les gelées en cubes, les déposer sur la panna cotta et incorporer doucement. Verser dans les moules ronds, égaliser à la spatule et réfrigérer 4 heures.

Crème fouettée à l'érable

Dans un bol, au batteur électrique, fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter le sucre d'érable et l'extrait de vanille tout en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Montage

Glisser un couteau le long de la paroi intérieure des moules. Délicatement, démouler et transférer le premier gâteau sur une assiette de présentation. Garnir le dessus d'un peu de crème fouettée. Démouler et déposer le deuxième gâteau sur le premier.

Verser le reste de la crème fouettée dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée. Décorer le gâteau de rosettes de crème et réfrigérer au moins 2 heures avant de servir.

Pour voir les étapes de préparation de cette recette, visitez jaimelerable.ca

MAGIE DE TIRE D'ÉRABLE SUR NEIGE

Portions: 8 à 10

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes



- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- Bonbons de Noël variés

Verser le sirop d'érable dans une casserole à fond épais et porter à ébullition à feu élevé. (Pour éviter que le sirop déborde, laisser une cuillère de bois dans la casserole.) Faire bouillir jusqu'à ce que le thermomètre à bonbons affiche 115 °C (240 °F). Retirer la casserole du feu.

Entretemps, remplir un grand contenant de neige bien tassée.

À l'aide d'une louche, dessiner des lignes de tire sur la neige et garnir de bonbons. Servir avec des bâtonnets de bois pour enrouler la tire.



**De simples à spectaculaires,
de fêtes à festins**

Redécouvrez le pur bonheur de concocter
en famille nos recettes au bon goût
d'érable du Québec.

**PETITS POTS DE GÂTEAU AU FROMAGE
ET À L'ÉRABLE, FRUITS FRAIS
ET CRUMBLE AUX AMANDES**

Pour consulter cette recette,
visitez jaimelerable.ca



**LES PRODUITS
D'ÉRABLE DU
QUÉBEC**