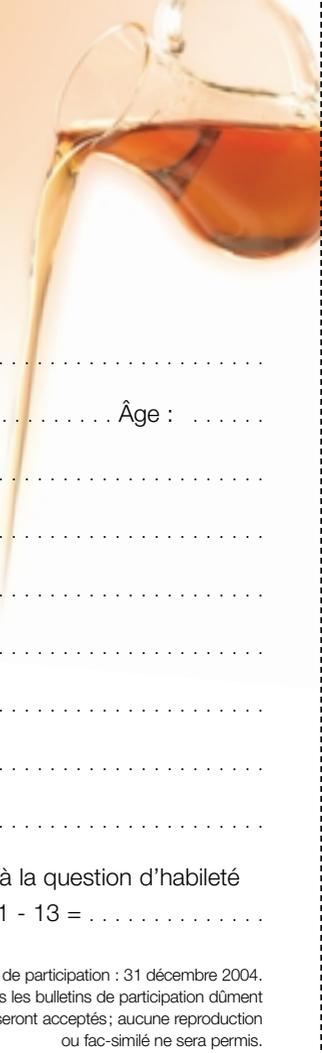


BULLETIN DE  
PARTICIPATION

**CONCOURS**  
« VENEZ VOUS  
LA COULER DOUCE »



Nom : .....

Prénom : ..... Âge : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Province : .....

Code postal : .....

Tél. rés. : .....

Tél. bur. : .....

Courriel : .....

Vous devez répondre correctement à la question d'habileté  
mathématique suivante :  $(9 \times 3) + 11 - 13 = \dots$



Les produits d'érable du Québec

Date limite de participation : 31 décembre 2004.  
Seuls les bulletins de participation dûment  
remplis seront acceptés; aucune reproduction  
ou fac-similé ne sera permis.

Inscrivez-vous au [www.siropperable.ca](http://www.siropperable.ca)  
ou postez le bulletin de participation à l'adresse suivante :  
**CONCOURS « VENEZ VOUS LA COULER DOUCE »**  
**C.P. 2103, succ. De Lorimier**  
**Montréal QC H2H 2R8**  
(un seul bulletin par envoi)

Ce concours s'adresse aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus.  
Aucun achat requis. Date limite de participation : 31 décembre 2004.  
Date du tirage : 18 janvier 2005. Règlement disponible au [www.siropperable.ca](http://www.siropperable.ca)



Les produits d'érable du Québec

*L'érable et La Crème, naturellement complices.*

*La Crème*

## PARTICIPEZ AU CONCOURS

### « VENEZ VOUS LA COULER DOUCE »

Vous pourriez gagner l'un des  
4 chèques-cadeaux de 1 000\$ chacun  
pour mener la belle vie dans l'un  
des hôtels et centres de villégiature  
Fairmont du Québec.

Hâtez-vous de participer et commencez à rêver  
à l'une de ces six luxueuses destinations :

- Fairmont Le Manoir Richelieu
- Fairmont Tremblant
- Fairmont Kenauk Le Château Montebello
- Fairmont Le Château Montebello
- Fairmont Le Château Frontenac
- Fairmont Le Reine Élisabeth

Pour avoir un avant-goût de ce qui vous attend,  
visitez : [www.fairmont.com](http://www.fairmont.com)



## UN TRÈS JOYEUX TEMPS DES SUCRES



Ça coule de source. Naturels, non raffinés, véritables présents  
de la nature, les produits de l'érable donnent un air de fête à vos mets traditionnels  
et constituent de savoureuses trouvailles. Invitez l'érable à vos réceptions avec  
des recettes inédites et des idées toutes simples. Vos convives seront agréablement  
surpris. // [www.siropperable.ca](http://www.siropperable.ca)



Les produits d'érable du Québec



## POTAGE À LA COURGETTE ET COULIS DE POIVRON ROUGE À L'ÉRABLE



Ingrédients		Rendement : 6 portions
1	gros poivron rouge	
30 ml	de beurre	(2 c. à soupe)
1	oignon haché	
1 l	de courgettes, coupées en dés	(4 tasses)
375 ml	de pommes de terre pelées, coupées en dés	(1 1/2 tasses)
1 l	de bouillon de poulet	(4 tasses)
1	pincée de muscade moulue	
1	pincée de piment de Cayenne moulu	
	sel et poivre du moulin au goût	
60 ml	de crème 35 %	(1/4 tasse)
60 ml	de sirop d'érable	(1/4 tasse)

### CANAPÉS À LA GELÉE D'ÉRABLE

Tartinier des tranches de pain baguette ou des craquelins de pâté de foie, de rillettes, de confit de canard ou de fromage au choix et garnir de gelée d'érable.  
Un vrai délice! Et c'est vite préparé!

### Préparation

Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Sur une plaque à biscuit, déposer le poivron rouge et le faire cuire dans le haut du four jusqu'à ce que la peau soit noircie. Tourner le poivron pour le faire griller de tous les côtés. Déposer le poivron dans un sac ou couvrir d'une pellicule plastique et laisser tiédir. Peler et épépiner le poivron.

Entre-temps, dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu mi-élevé et y faire revenir l'oignon avec les courgettes et les pommes de terre. Mouiller avec le bouillon de poulet, incorporer la muscade, le piment de Cayenne et assaisonner généreusement.

Porter à ébullition et laisser mijoter à couvert une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Réduire le tout en purée à l'aide du mélangeur ou du robot culinaire. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Broyer le poivron rouge grillé avec la crème et le sirop d'érable. Réchauffer.

Au moment du service, garnir le potage avec le coulis de poivron rouge grillé à l'érable.

## Une richesse naturelle garantie

Recherchez le sceau de qualité SIROPRO, la certification de qualité officielle de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Ainsi, vous serez assuré d'acheter du sirop d'érable authentique avec la saveur caractéristique de l'érable que l'on aime tant.

Vous êtes un adepte de la nourriture bio? Les producteurs acéricoles du Québec vous proposent une gamme complète de produits d'érable certifiés biologique fabriqués selon des normes environnementales spécifiques.



## Participe au Concours « Dessine-moi Noël dans une érablière »

...et cours la chance de gagner un ensemble de vélos pour toi et ta famille d'une valeur maximale de 1 500 \$!  
...et pour ton école, 5 000 \$ pour l'achat de livres, de matériel pédagogique, d'ordinateurs!

Demande à ton prof!

Si tu fréquentes une école primaire participante, sors vite tes crayons et imagine une scène d'une fête de Noël dans une érablière. Le concours se termine le 24 décembre 2004.

Règlement et tous les détails du concours au [www.siroprocool.com](http://www.siroprocool.com)



En collaboration avec le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

## BISCUITS PAIN D'ÉPICE À L'ÉRABLE



### Ingrédients

Rendement : 2 douzaines

<b>250 ml</b>	de sirop d'érable	(1 tasse)
<b>30 ml</b>	de beurre	(2 c. à soupe)
<b>1</b>	pincée de clou de girofle moulu	
<b>1</b>	pincée de cannelle moulue	
<b>1 ml</b>	de cardamome ou de gingembre moulu	(1/4 c. à thé)
<b>580 ml</b>	de farine	(2 1/3 tasses)
<b>1</b>	jaune d'œuf	
<b>5 ml</b>	de bicarbonate de soude	(1 c. à thé)

### GARNITURE

Produits de l'érable au choix (beurre, sucre, pépites ou tire d'érable, bonbons, etc.)

Glaçages et bonbons variés

### Préparation

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

Dans une casserole, chauffer à feu doux le sirop avec le beurre.

Ajouter les épices, mélanger et laisser refroidir.

Tamiser 375 ml (1 1/2 tasse) de farine au-dessus d'un bol. Faire un puits au centre et y verser le mélange de sirop d'érable, le jaune d'œuf et le bicarbonate de soude dissout dans un peu d'eau bouillante. Bien mélanger.

Pétrir en ajoutant graduellement le reste de farine pour former une pâte ferme qui ne colle pas aux parois du bol.

À l'aide d'un rouleau à pâte, sur une surface enfarinée, abaisser la pâte à 0,5 cm (1/5 po) d'épaisseur. Tailler les biscuits en utilisant des emporte-pièces de formes différentes.

Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie graissée et enfarinée ou recouverte d'un papier parchemin.

Cuire dans le haut du four une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Décorer avec du beurre d'érable ou des glaçages de couleur, des produits de l'érable et autres bonbons. Utiliser le beurre d'érable pour fixer les bonbons.

## LAIT CHAUD À L'ÉRABLE



Substituez une matière sucrante par du sirop d'érable. Vous ajouterez une touche exquise et une saveur unique à vos recettes. Laissez aller votre imagination. Les produits d'érable, c'est naturellement bon!

Un sceau de qualité

### Ingrédients

Rendement : 4 tasses

125 ml	de sirop d'érable	(1/2 tasse)
15 ml	de fécule de maïs (facultatif)	(1 c. à soupe)
1	œuf	
1 l	de lait	(4 tasses)
1	gousse de vanille, fendue et grattée* ou 2 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille	
1 ml	de muscade moulue	(1/4 c. à thé)

\*Utiliser la gousse seulement et réserver les grains pour une autre préparation.

### Préparation

Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, la fécule de maïs et l'œuf. Bien battre. Réserver.

Dans une casserole, chauffer le lait avec la gousse de vanille et la muscade. Lorsque le lait est chaud, en incorporer un peu au mélange à l'érable pour le réchauffer. Verser le mélange à l'érable dans la casserole de lait chaud.

Cuire à feu doux en brassant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Retirer la gousse de vanille. Verser le mélange bien chaud dans des tasses ou des bols à café et saupoudrer de sucre d'érable.



## ÉTAGÉ DE PORC ET DE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉ À L'ÉRABLE



### Ingrédients

Rendement : 4 portions

<b>600 g</b>	de filets de porc	(1 1/3 lb)
<b>MARINADE À L'ÉRABLE</b>		
<b>125 ml</b>	d'huile	(1/2 tasse)
<b>60 ml</b>	de sirop d'érable	(1/4 tasse)
<b>60 ml</b>	de vin blanc	(1/4 tasse)
<b>1</b>	échalote française, hachée	
<b>15 ml</b>	de moutarde de Dijon	(1 c. à soupe)
<b>2 ml</b>	de thym séché	(1/2 c. à thé)

### RISOTTO PARFUMÉ À L'ÉRABLE

<b>45 ml</b>	d'huile d'olive et de beurre	(3 c. à soupe)
<b>225g</b>	de champignons au goût, tranchés	(8 oz)
<b>1</b>	oignon et une gousse d'ail, hachés	
<b>250 ml</b>	de riz arborio	(1 tasse)
<b>375 ml</b>	de bouillon de poulet	(1 1/2 tasse)
<b>180 ml</b>	de vin blanc	(3/4 tasse)
<b>60 ml</b>	de liqueur à base d'érable	(1/4 tasse)
<b>1</b>	feuille de laurier	
<b>1</b>	brin de thym frais	
<b>60 ml</b>	de Parmesan frais, râpé	(1/4 tasse)
<b>45 ml</b>	de beurre d'érable	(3 c. à soupe)
<b>30 ml</b>	de persil, haché	(2 c. à soupe)
	sel et poivre du moulin au goût	

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la marinade. Poirer au goût. Mariner les filets de porc pendant la préparation du risotto ou plus longtemps.

Dans une grande casserole, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile et y faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de beurre. Cuire les champignons et les réserver.

Dans la même casserole, chauffer le 30 ml (2 c. à soupe) restant d'huile et le 30 ml (2 c. à soupe) restant de beurre et y cuire l'oignon et l'ail à feu moyen. Ajouter le riz, bien remuer et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne translucide, environ 2 à 3 minutes.

Incorporer le bouillon de poulet, le vin, le laurier, le thym, le sel et le poivre. Porter à ébullition. Cuire à couvert, à feu moyen de 16 à 18 minutes en remuant fréquemment. Retirer du feu. Enlever la feuille de laurier et le brin de thym. Ajouter le parmesan, le beurre d'érable et le persil. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement et incorporer les champignons.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Pendant ce temps, égoutter les filets de porc et les saisir à feu vif dans une poêle allant au four. Bien faire dorer les filets de chaque côté. Assaisonner. Poursuivre la cuisson au four, environ 12 minutes pour une viande rosée (le porc est délicieux et tendre lorsque servi rosé).

Pour servir, trancher les filets de porc, déposer sur le risotto et accompagner de légumes colorés.

# JAMBON À LA BIÈRE DE L'ÉRABLIÈRE



## Ingrédients

Rendement : 8 à 10 portions

<b>15 ml</b>	de beurre	(1 c. à soupe)
<b>1</b>	gousse d'ail, hachée	
<b>1</b>	oignon, haché	
<b>1</b>	bouteille de 340 ml de bière forte au choix	(1 1/3 tasse)
<b>250 ml</b>	de bouillon de poulet ou de bœuf	(1 tasse)
<b>80 + 60 ml</b>	de sirop d'érable	(1/3 + 1/4 tasse)
<b>45 ml</b>	de moutarde de Dijon	(3 c. à soupe)
<b>2</b>	clous de girofle	
<b>1</b>	bâton de cannelle	
<b>5 ml</b>	de graines de coriandre	(1 c. à thé)
<b>1</b>	poivre du moulin au goût	
<b>1</b>	épaule de porc fumé picnic (avec os), soit plus ou moins 2,5 kg	(5 1/2 lb)

## Préparation

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir l'ail et l'oignon. Ajouter la bière, le bouillon de poulet ou de bœuf, 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable, la moutarde, les épices et poivrer au goût. Bien mélanger pour délayer la moutarde et porter à ébullition.

Déposer l'épaule de porc fumé dans la casserole. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

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

Retirer l'épaule de porc de la casserole, enlever le filet autour de la viande (retirer la couenne et une partie du gras si désiré) et déposer celle-ci dans un plat allant au four.

Remettre la casserole sur le feu et faire réduire le bouillon de moitié. Ajouter le reste (60 ml) du sirop d'érable. Badigeonner la viande avec le bouillon réduit et mettre au four 15 à 20 minutes. Badigeonner fréquemment durant la cuisson.

Trancher l'épaule de porc fumé picnic et servir avec des légumes de votre choix.

## À la mode de CHEZ NOUS

Certaines traditions traversent délicieusement bien le temps avec un soupçon... de sirop d'érable. Réinventer la sauce aux canneberges et la farce pour la dinde devient alors un véritable plaisir.

### Des classiques nouveau genre

#### SAUCE AUX CANNEBERGES ET À L'ÉRABLE

Dans un poêlon, faire suer une échalote française hachée dans 15 ml (1 c. à soupe) de beurre, déglacer avec 80 ml (1/3 tasse) de vin rouge et laisser réduire de moitié. Ajouter 250 ml (1 tasse) de canneberges, 125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberges ou de bouillon, un brin de romarin frais ou une pincée de romarin séché et 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable. Laisser cuire jusqu'à ce que les canneberges soient tendres. Assaisonner et ajouter du sirop au besoin pour couper l'amertume.



#### NOIX PRALINÉES À L'ÉRABLE

**80 ml** de sirop d'érable (1/3 tasse)

**250 ml** de noix en morceaux au choix (1 tasse)

Dans un poêlon, chauffer les noix à feu doux pour en rehausser la saveur et les rendre croustillantes.

Retirer du feu et arroser avec le sirop. Remettre sur le feu et continuer à cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le sucre cristallise et colle aux noix. ATTENTION, très chaud! Ne pas manipuler les noix avec les doigts!

Déposer rapidement les noix sur une plaque pour les refroidir (faire bouillir de l'eau dans le poêlon pour le nettoyer facilement).

*Note : Les noix peuvent être préparées quelques jours à l'avance. Elles se conserveront à l'abri de l'humidité dans un endroit frais et sec.*

# BÛCHE À L'ÉRABLE ET AUX NOIX PRALINÉES



## INGRÉDIENTS

Rendement : 8 à 10 portions

<b>6</b>	œufs séparés
<b>2</b>	jaunes d'œufs
<b>125 ml</b>	de sucre d'érable ou sirop d'érable (1/2 tasse)
<b>80 ml</b>	de beurre non salé fondu et tiédi (1/3 tasse)
<b>160 ml</b>	de farine (2/3 tasse)
<b>250 ml</b>	de crème 35% (1 tasse)
<b>80 ml</b>	de sucre d'érable ou sirop d'érable (1/3 tasse)
<b>80 ml</b>	de purée ou crème de marrons (1/3 tasse)
<b>1</b>	gousse de vanille, fendue et grattée* ou 2 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille

Produits de l'érable au choix (beurre, sucre, pépites ou tire d'érable, bonbons, etc.)

Noix pralinées (recette ci-contre)

\*Utiliser les grains seulement et réserver la gousse pour une autre préparation.

#### NOTE :

Le gâteau peut être fait de 24 à 48 heures à l'avance. Le laisser dans le linge humide et l'emballer dans une pellicule plastique ou le déposer dans un contenant hermétique. Idéalement le montage de la bûche devrait être fait le jour même pour garder le craquant des noix.

## Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Graisser et fariner une tôle de 25 cm x 45 cm (10 po x 18 po).

Battre tous les jaunes d'œufs avec le sucre d'érable et incorporer le beurre fondu en remuant. Ajouter la farine en la tamisant au-dessus du bol.

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer délicatement, en pliant, dans la préparation de jaunes d'œufs. Ne pas trop remuer.

Étendre sur la tôle et cuire au centre du four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré. Renverser le gâteau sur un linge humide et le rouler. Laisser tiédir.

Fouetter la crème et la sucrer avec le produit de l'érable choisi (sucre ou sirop). Réserver la moitié pour glacer la bûche. Dans le reste de crème fouettée, incorporer la purée de marrons et la vanille pour la parfumer.

Dérouler le gâteau refroidi. Si désiré, l'imbibber de sirop d'érable en utilisant un pinceau. Étendre la crème fouettée aux marrons sur le gâteau, couvrir de noix pralinées.

Rouler le gâteau sur le sens de la longueur. Glacer avec la crème fouettée à l'érable réservée et décorer avec des noix pralinées et des produits de l'érable. Réfrigérer jusqu'au moment du service.

## BEIGNES À L'ÉRABLE



Ingrédients	Rendement : 3 douzaines
<b>1</b> enveloppe de levure du commerce	(8 g)
<b>125 ml</b> d'eau tiède	(1/2 tasse)
<b>250 ml</b> de lait	(1 tasse)
<b>45 ml</b> de beurre fondu	(3 c. à soupe)
<b>2</b> œufs	
<b>5 ml</b> de sel	(1 c. à thé)
<b>180 ml</b> de sucre d'érable	(3/4 tasse)
<b>1 l</b> de farine	(4 tasses)
<b>500 ml</b> de sirop d'érable	(2 tasses)

### GARNITURE

Décorer avec les produits de l'érable au choix (beurre, sucre, pépites ou tire d'érable, bonbons, etc.)

### IDÉE-CADEAU!

Offrez une belle boîte de beignes à l'érable en cadeau.

### Préparation

Dans un bol, dissoudre la levure dans l'eau tiède, couvrir et laisser reposer 10 min.

Chauffer le lait jusqu'à ébullition et verser dans un grand bol. Y ajouter le beurre, le sel et le sucre d'érable et mélanger jusqu'à dissolution. Incorporer à la levure.

Ajouter la moitié de la farine et mélanger au fouet. Tout en remuant, ajouter les œufs. Incorporer le reste de la farine peu à peu jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur les parois du bol.

Déposer la pâte sur une surface enfarinée et bien pétrir à la main en y ajoutant de la farine si la pâte est collante. Déposer dans un bol beurré et laisser lever jusqu'à ce qu'elle soit au double de son volume initial, environ 1h15 min.

Pétrir à nouveau 1 min et laisser gonfler 30 min.

Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 1 cm (1/2 po) d'épaisseur. Laisser lever 10 min.

Préchauffer l'huile d'une friteuse à 190 °C (375 °F). Découper les beignes selon les formes désirées et les plonger dans l'huile.

Entre-temps, dans un chaudron, chauffer le sirop d'érable jusqu'à ébullition. Lorsque les beignes sont bien dorés, les retirer de l'huile et les plonger immédiatement dans le sirop d'érable chaud. Pour un goût d'érable plus prononcé, laisser tremper 2 min. Déposer les beignes sur une grille pour les laisser refroidir. Garnir.

## BECS SUCRÉS sous le gui

Ajoutez un nuage de sucre d'érable par-ci, une couche onctueuse de beurre d'érable par-là... ou de délicieuses pépites croquantes à l'érable sous la dent. C'est tellement facile de se sucrer le bec avec l'érable!

### Un petit velours pour vos desserts

\* Pour plus de saveur, sucrez votre crème fouettée avec les produits de l'érable au lieu du sucre blanc. Vous pouvez utiliser du sirop ou du sucre d'érable.

\* Sur toutes vos gâteries, saupoudrez du sucre d'érable au lieu du sucre à glacer. Par exemple sur les beignes, sur un gâteau ou pour décorer n'importe quel dessert.

\* Vous pouvez aussi enrober vos truffes maison de sucre d'érable ou les farcir avec du beurre d'érable.

\* Utilisez le beurre d'érable à température ambiante comme glaçage à gâteaux, à muffins, à biscuits et à beignes.

\* Décorez vos desserts facilement avec les produits de l'érable (sucre, pépites, bonbons durs, bonbons en sucre, etc.)



### BOUILLON À L'ÉRABLE

Lors de la préparation de votre jus de rôti ou bouillon de dinde ajoutez un peu de sirop d'érable pour le parfumer. Ça lui donnera une douceur qui plaira à coup sûr!

### FARCE À L'ÉRABLE

Vous avez envie d'apporter un petit changement à votre recette de dinde traditionnelle? Ajoutez du sirop d'érable dans votre recette de farce ou préparez-en une avec de la volaille hachée, des oignons hachés, de l'ail haché, une herbe au choix (sauge, thym, romarin, sarriette, etc.), du pain ou de la chapelure et du sirop d'érable. L'ajout d'une farce humide dans la dinde l'aide à rester juteuse. Prenez note qu'avec une farce, la cuisson est un peu plus longue.

## DINDE GLACÉE À LA POIRE ET À L'ÉRABLE



Ingrédients	Rendement : 8 à 10 portions
-------------	-----------------------------

<b>1</b>	dinde entière ou jeune dindon entier d'environ 3,5 kg	(7 3/4 lb)
<b>1</b>	boîte de 796 ml de poires conservées dans du vrai jus, poires et jus séparés	(28 oz)
<b>1</b>	échalote française, hachée	
<b>1</b>	gousse d'ail, hachée	
<b>15 ml</b>	de beurre	(1 c. à soupe)
<b>180 ml</b>	de vin blanc	(3/4 tasse)
<b>250 ml</b>	de bouillon de poulet	(1 tasse)
<b>125 ml</b>	de sirop d'érable	(1/2 tasse)
<b>10 ml</b>	d'une herbe fraîche au choix (romarin, sarriette, thym, sauge, etc.), hachée, ou 2 ml (1/2 c. à thé) d'herbe séchée au choix	(2 c. à thé)
	sel et poivre du moulin au goût	
<b>22 ml</b>	de farine	(1 1/2 c. à soupe)

### Préparation

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

Déposer la dinde dans un plat allant au four (rôtissoire), en plaçant la poitrine vers le haut. Assaisonner la cavité de la dinde et la remplir avec les poires. Déposer le reste des poires s'il y a lieu dans la rôtissoire. Attacher les cuisses ensemble à l'aide d'une ficelle pour que la dinde conserve sa forme après la cuisson.

Cuire à découvert au centre du four au moins 15 min.

Entre-temps, dans une casserole, faire revenir l'échalote et l'ail dans le beurre. Déglacer avec le vin et laisser réduire d'un tiers. Incorporer le jus des poires, le bouillon de poulet, le sirop d'érable et l'herbe choisie. Assaisonner généreusement. Porter à ébullition et verser sur la dinde.

Réduire la température du four à 160 °C (325 °F), couvrir et poursuivre la cuisson environ 2 heures et 20 minutes, soit 40 minutes par 1 kg (2,2 lb) ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os. Arroser avec la sauce régulièrement. Retirer le couvercle 20 à 30 minutes avant la fin pour faire dorer la peau.

Laisser reposer la dinde 15 à 20 minutes avant de la trancher. Entre-temps, récupérer la sauce dans une casserole. Porter à ébullition. Délayer la farine avec un peu d'eau et l'ajouter à la sauce en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter jusqu'à épaississement.

Servir la dinde avec les poires et la sauce.

# GRAVLAX DE SAUMON AU SUCRE D'ÉRABLE



## Ingrédients

Rendement : 4 à 6 portions

<b>450 g</b>	de filet de saumon frais, sans arêtes et avec la peau	(1 lb)
<b>60 ml</b>	de gros sel	(1/4 tasse)
<b>60 ml</b>	de sucre d'érable* rapé	(1/4 tasse)
<b>30 ml</b>	de poivre noir concassé	(2 c. à soupe)
<b>60 ml</b>	d'aneth frais, haché	(1/4 tasse)
<b>1</b>	citron tranché	
<b>30 ml</b>	de liqueur à base d'érable ou de vin blanc	(2 c. à soupe)

\*Le sucre d'érable se trouve principalement dans les magasins d'aliments naturels et les épiceries fines. Il est également possible de le commander chez votre épicière préféré.

Au besoin, remplacer le sucre d'érable par 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable.

## Préparation

Déposer le filet sur un papier d'aluminium, peau en dessous.

Dans un petit bol, mélanger le sel, le sucre d'érable, le poivre et l'aneth. Recouvrir le poisson de ce mélange.

Couvrir de tranches de citron et arroser avec la liqueur d'érable ou le vin blanc. Refermer le papier d'aluminium fermement sur le poisson et le déposer dans un plat peu profond.

Laisser mariner au réfrigérateur de 24 à 48 heures (24 heures pour une chair moelleuse ou plus longtemps pour plus de saveur).

Rincer très rapidement le saumon sous l'eau froide. Éponger soigneusement.

Trancher finement. Servir accompagné de dijonnaise à l'érable ou d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron ou encore d'une mayonnaise maison très citronnée.

## Un goût AUTHENTIQUE très tendance

Faites découvrir à vos invités le goût de la nature. Offrez-leur la douceur du sirop d'érable apprêtée de manières des plus originales. Osez! Tout le monde est friand de surprises durant le temps des Fêtes.

### VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

Mélanger 250 ml (1 tasse) d'huile d'olive ou de canola avec 160 ml (2/3 tasse) de vinaigre au choix (de cidre, de framboise, balsamique, de vin blanc ou rouge). Ajouter 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable, des fines herbes (persil, ciboulette, basilic, thym, origan) et assaisonner généreusement.

### CARAMEL DE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE

Faites réduire de moitié 160 ml (2/3 tasse) de vinaigre balsamique avec 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable pour obtenir un liquide épais et sirupeux. Servez le caramel de balsamique à l'érable avec des viandes, comme accompagnement de pâtés et terrines, avec des fromages, ou utilisez-en quelques gouttes allongées d'un trait d'huile d'olive comme vinaigrette.

### DIJONNAISE À L'ÉRABLE

Mélangez 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise avec 60 ml (1/4 tasse) de moutarde de Dijon et 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de sirop d'érable. Excellent avec le gravlax de saumon, comme trempette à fondue et en sandwich.



# PÉTONCLES AU CITRON ET À LA COULÉE D'ÉRABLE



## Ingrédients

Rendement : 4 portions

<b>15 ml</b>	de beurre	(1 c. à soupe)
<b>1</b>	échalote française, hachée	
<b>30 ml</b>	de jus de citron	(2 c. à soupe)
<b>60 ml</b>	de vin blanc	(1/4 tasse)
<b>5 ml</b>	de zeste de citron, haché finement	(1 c. à thé)
<b>60 ml</b>	de sirop d'érable	(1/4 tasse)
<b>80 ml</b>	de crème 35 %	(1/3 tasse)
<b>7 ml</b>	de baies roses (poivre rose), écrasées	(1/2 c. à soupe)
	sel de mer au goût	
<b>30 ml</b>	d'huile	(2 c. à soupe)
<b>600 g</b>	de gros pétoncles parés et épongés	(1 1/3 lb)

## Préparation

Dans un poêlon, faire fondre le beurre et y faire revenir l'échalote.

Déglacer avec le jus de citron et le vin blanc et laisser réduire de moitié.

Ajouter le zeste et le sirop d'érable, porter à ébullition.

Incorporer la crème en remuant et faire mijoter 2 à 3 minutes.

Ajouter les baies roses et saler au goût. Réserver au chaud pour le service.

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu vif et y faire cuire les pétoncles 1 minute de chaque côté ou à l'unilatérale (c'est-à-dire sans les retourner et cuire jusqu'à ce que le dessus des pétoncles soit légèrement opaque). Servir immédiatement avec la sauce et accompagner de légumes de saison.