



Brochettes de saumon grille à l'érable et au citron

Ingrédients

12 cubes	de saumon de 3 cm (1 po 1/4) de côté
45 ml (3 c. à soupe)	de sirop d'érable
	le jus de 2 citrons
30 ml (2 c. à soupe)	de sauce Worcestershire
15 ml (1 c. à soupe)	de vinaigre de poire ou de fruits
15 ml (1 c. à soupe)	de thym frais haché ou 2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym séché
15 ml (1 c. à soupe)	de romarin haché ou 2,5 (1/2 c. à thé) de romarin séché
	sel et poivre au goût

Méthode

- Dans une casserole faire chauffer légèrement le sirop d'érable, hors du feu ajouter le jus de citron, la sauce Worcestershire ainsi que le vinaigre et les herbes
- Verser le tout sur les cubes de saumon, saler et poivrer généreusement et laisser mariner 3 à 4 heures

Préchauffer le four à « broil » ou sous le grill

- Piquer 3 cubes de saumon sur 4 pics en bois préalablement trempés dans l'eau
- Déposer les brochettes sur une plaque allant au four, légèrement huilée
- Les faire cuire à broil (sous le grill) très chaud pendant 4 minutes en les tournant et les arrosant avec le reste de la marinade
- Servir très chaud avec du riz et des légumes verts

Boucles aux fruits de mer et à l'érable

Ingrédients

225 g (1/2 lb)	de pâtes alimentaires
	eau en quantité suffisante
125 ml (1/2 tasse)	de vin blanc
500 ml (2 tasses)	de fumet de poisson
225 g (1/2 lb)	de chair de crabe
225 g (1/2 lb)	de pétoncles
225 g (1/2 lb)	de crevettes moyennes
175 ml (3/4 tasse)	de crème
60 ml (1/4 tasse)	de sirop d'érable
15 ml (1 c. à soupe)	de persil frais, haché
	sel et poivre au goût

Méthode

- Cuire les pâtes en suivant le mode de cuisson indiqué sur le papier d'emballage
- Porter à ébullition le vin blanc et le fumet de poisson
- Réduire de feu et faire pocher les fruits de mer pendant 2 à 3 minutes
- Les retirer et réserver
- Passer le fumet au tamis et le faire réduire de moitié à feu vif



- Ajouter la crème, faire réduire de nouveau jusqu'à consistance onctueuse
- Ajouter le sirop d'érable, les fruits de mer, vérifier l'assaisonnement
- Servir la sauce aux fruits de mer sur un lit de boucles bien égouttées
- Saupoudrer de persil haché

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 à 3 minutes pour les fruits de mer

Rendement : 4 portions

Tarte au sucre

Ingrédients pour la pâte Brisée

500 ml (2 tasses)	de farine tout usage
2 ml (1/2 c. à thé)	de sel
1 ml (1/4 c. à thé)	de poudre à pâte
30 ml (2 c. à soupe)	de sucre
60 ml (1/4 tasse)	de graisse végétale
125 ml (1/2 tasse)	de beurre
125 ml (1/2 tasse)	de Seven up

- Dans un bol, tamiser la farine avec le sel et la poudre à pâte
- Incorporer le sucre, le gras végétal et le beurre en coupant avec le coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à ce que le mélange soit friable
- Ajouter le Seven up, jusqu'à ce que le tout soit lié pour être façonné en boules
- Envelopper la pâte dans un papier film
- La laisser reposer au moins 1 heure avant de l'utiliser

Ingrédients pour la tarte au sucre

250 ml (1 tasse)	de cassonade
250 ml (1 tasse)	de sirop d'érable
2	oeufs
30 ml (2 c. à soupe)	de farine
125 ml (1/2 tasse)	de crème 15%
15 ml (1 c. à soupe)	de beurre
5 ml (1 c. à thé)	de vanille
125 ml (1/2 tasse)	de noisettes grillées

- Dans une casserole, mélanger la cassonade, de sirop d'érable, les œufs, la farine et la crème, amener à ébullition, ajouter le beurre en fouettant
- Retirer du feu et aromatiser
- Préparer 2 abaisse et foncer une assiette à tarte et y verser la préparation tiédie
- Humecter le pourtour de la pâte.
- Faire une incision dans l'autre abaisse couvrir ayant soin de bien sceller les bords
- Cuire 45 min à four 180°C (350°F) ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée

Rendement 6 à 8 Portions



Poitrines de canard marinées aux arômes de bière et à l'érable

Ingrédients

4	poitrines de canard
90 g (3 oz)	de sirop d'érable
1	bouteille de bière
1	zeste de citron et d'orange
1	orange en jus
1	échalote grise
350 g (12 oz)	de demi-glace
60 à 90 g (2 à 3 oz)	de sirop de cassis

Méthode

- Dégraisser les poitrines du surplus de gras
- Inciser les poitrines de façon à faire des losanges sur la peau sans toucher la chair
- Dans un bol, mélanger la bière, le sirop d'érable, le jus d'orange et les zestes de fruits
- Faire mariner les poitrines de canard durant 2 à 3 heures au réfrigérateur

- Dans un poêlon froid, déposer les poitrines côté gras en premier et cuire 4 à 5 minutes à feu vif pour que la peau soit croustillante
- Retourner les poitrines et terminer la cuisson au four (le canard est meilleur lorsqu'il est servi médium)

- Dans le même poêlon, retirer le gras de cuisson
- Faire suer l'échalote sans coloration, déglacer avec le sirop de cassis, laisser réduire environ 1 minute, ajouter la demi-glace et laisser cuire 4 à 5 minutes

Présenter avec une purée de pommes de terre, ajouter quelques gouttes de marinade sur cette purée

Temps de préparation : 15 minutes + 2 à 3 heures de macération

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Rendement : 4 portions

Fondue à l'érable aux fruits

Ingrédients - Fondue

125 ml (1/2 tasse)	de sirop d'érable
30 ml (2 c à soupe)	de fécule de maïs
500 ml (2 tasses)	de crème 15%
5 ml (1 c. à thé)	d'essence d'érable

Méthode :

- Dans une casserole, amener le sirop d'érable à ébullition
- Délayer la fécule de maïs dans la crème et verser dans le sirop bouillant
- Laisser mijoter 1 minute et ajouter l'essence d'érable



- Verser dans un caquelon à fondue.
- Garder chaud

Présentation

Raisins sans pépin (verts, rouges, bleus), fraises, poires, pommes, ananas, bananes, etc.
Quelques trous de beignes et quelques cubes de gâteau

- Dans une assiette de présentation, disposer joliment les grappes de raisins, les fraises, les trous de beignes et les cubes de gâteau, etc.
- Tremper les fruits dans la fondue à l'érable chaude

Temps de préparation : 10 minutes

Rendement : 4 portions

Mini-cornets à l'érable

Ingrédients :

330 ml (1 boîte)	de lait condensé sucré
400 g (2 tasses)	de sucre d'érable
125 ml (1/2 tasses)	de beurre
85 ml (1/3 tasse)	de sirop de maïs
500 ml (2 tasses)	de guimauves miniatures

Méthode

- Combiner tous les ingrédients et bien brasser
- Cuire au micro-ondes 8 minutes, en brassant 2 à 3 fois pour éviter les débordements
- la 1^{ère} fois, brasser au bout de 3 minutes
- la 2^e fois, brasser au bout de 3 minutes
- la 3^e fois, brasser 1 minute, jusqu'à ce que les guimauves soient fondues

Verser immédiatement dans des cornets et réfrigérer 1 heure

Conserver au congélateur

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Rendement : 64 mini-cornets