



Tournedos de veau à l'orange et à l'érable

Ingrédients :

4 à 6	tournedos de veau
180 ml (3/4 tasse)	de sirop d'érable
250 ml (1 tasse)	de jus d'orange
15 ml (1 c. à soupe)	de moutarde de Dijon
2	gousses d'ail, hachées
15 ml (1c. à soupe)	d'huile d'olive
	zeste de 2 oranges
	sel et poivre au goût
30 ml (2 c. à soupe)	de bouillon de poulet
6	tournedos de veau
15 ml (1 c. à soupe)	de beurre

Méthode pour la marinade

- Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, le jus d'orange, la moutarde, l'ail, l'huile, le zeste des oranges, le sel, le poivre et le bouillon de poulet
- Cuire 2 minutes et écumer
- Ajouter les tournedos de veau, laisser macérer au réfrigérateur au moins 2 heures

Méthode pour la cuisson des tournedos de veau

- Préchauffer le four à 175°C (350°F)
- Enlever le liquide, déposer les tournedos dans un plat allant au four
- Cuire pendant 20 à 25 minutes en arrosant avec la marinade
- Décorer de tranches d'orange et servir avec le confit de carottes

Confit de carottes

250 ml (1 tasse)	de carottes râpées
60 ml (1/4 tasse)	de sirop d'érable
60 ml (1/4 tasse)	de vinaigre de cidre
1	anis étoilé

Méthode

- Mélanger tous les ingrédients et cuire lentement jusqu'à ce que les carottes deviennent cristallines, servir avec les tournedos



Pommes de terre grelots à l'érable

Ingrédients :

8	pommes de terre grelots
	huile d'olive en quantité suffisante
	bouillon de poulet pour couvrir le fond du poêlon
5 ml (1 c. à thé)	graines de coriandre
60 ml (1/4 tasse)	sirop d'érable
60 ml (1/4 tasse)	de pacanes entières
	sel et poivre du moulin

Méthode

- Choisir des pommes de terre grelots à peu près de même grosseur
- Les laver, les assécher et les couper en 4
- Chauffer l'huile d'olive
- Faire rissoler les grelots non pelés
- Ajouter le bouillon de poulet, la coriandre, le sirop d'érable, les pacanes, le sel et le poivre
- Couvrir et laisser cuire les grelots
- Retirer et servir avec les tournedeaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes ou plus (selon la grosseur des grelots)

Rendement : 4 portions

Beignets à l'érable

Ingrédients :

250 ml (1 tasse)	d'eau bouillante
60 ml (1/4 tasse)	de sucre
30 ml (2 c.à soupe)	de graisse végétale ou de beurre
2,5 ml (1/2 c. à thé)	de sel
125 ml (1/2 tasse)	de lait évaporé
1/2 paquet	de levure à pain
60 ml (1/4 tasse)	d'eau chaude
1	œuf battu
750 ml (3 tasses)	de farine tout usage
	huile à friture
	sirop d'érable en quantité suffisante
	sucre à glacer (à la fin)



Méthode

- Verser l'eau bouillante sur la farine, la graisse, le sel et le sucre
- Brasser pour dissoudre le sucre, ajouter le lait et laisser tiédir
- Saupoudrer l'eau chaude sur la levure, incorporer au mélange le lait avec l'œuf
- Ajouter 500 ml (2 tasses) de farine et battre jusqu'à consistance lisse
- Ajouter le reste de la farine et battre jusqu'à consistance lisse (la pâte doit être molle)
- Déposer la pâte dans un bol graissé, tourner la pâte graissée sur le dessus, couvrir d'un linge et laisser refroidir environ 4 heures au réfrigérateur
- Retirer la pâte du réfrigérateur, séparer en deux. Sur une surface légèrement farinée, rouler la pâte en un rectangle de 22.5 x 20 cm (9 x 8 po) couper en 20 morceaux. Transférer les morceaux sur une tôle à biscuits, couvrir d'un linge et laisser reposer 45 minutes à la température de la pièce.
- Répéter cette opération avec le reste de la pâte
- Chauffer l'huile à 180° (360°F) au thermomètre à friture
- Laisser monter les morceaux 4 à la fois dans la grande friture, à mesure qu'ils montent à la surface, les tourner de côté, égoutter sur un papier absorbant et répéter l'opération avec le reste de la pâte. Servir chauds saupoudrer de sucre à glacer et accompagné de sirop d'érable

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 4 heures au réfrigérateur et 45 minutes à la température de la pièce

Temps de cuisson : 3 minutes de chaque côté

Rendement : 40 portions