

Collection
Gilles
Bibliophile

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Province de Québec

VIVE LES PRODUITS DE L'ÉRABLE

QUELQUES MANIÈRES D'UTILISER LES PRODUITS
DE L'ÉRABLE DANS LA CUISINE.

SERVICE DE L'HORTICULTURE

DIVISION DE L'ACÉRICULTURE

— 1953 —

Collection

Gilles Bachand

Bibliophile

VIVE LES PRODUITS DE L'ÉRABLE

Le Ministère de l'Agriculture est heureux de fournir les quelques recettes qui suivent et qui montrent à la cuisinière de bon goût comment elle peut avantageusement et agréablement varier la saveur des desserts.

La ménagère soucieuse de se procurer un produit de l'érable 100% pur, ferait bien d'exiger un produit bien étiqueté, portant la marque "sirop d'érable pur" ou "sucre d'érable pur", l'étiquette de classement montrant la qualité du produit, ainsi que le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballeur. Cette dernière inscription est une bonne garantie de pureté.

On ferait bien également de se procurer le sirop d'érable dans de petits emballages; ce qui assure une meilleure conservation et aucun risque de perte ou de détérioration du produit.

Les produits de l'érable sont maintenant mis sur le marché sous diverses formes et diverses grandeurs de contenants, de façon à satisfaire le consommateur et cela toute l'année.



RECETTES

GLAÇAGE AU BEURRE D'ÉRABLE

Ingrédients:-

12 ozs beurre d'érable 100% pur
6 c. à soupe (rases) de beurre

Procédé:-

Tenir les deux ingrédients à la température de la cuisine pendant une heure ou plus. Réduire le beurre en crème, de préférence avec un malaxeur électrique. Ajouter le beurre d'érable (100% pur), battre quelques minutes à haute vitesse, étendre sur ou entre les gâteaux, laisser au grand air pour qu'une légère croûte se forme et empêche le glaçage d'adhérer aux doigts.

OEUFS CUITS DANS LE SIROP D'ÉRABLE

2 oeufs
1 c. à thé beurre
1 tasse de sirop d'érable

Mode de préparation:-

Chauffer le sirop jusqu'au point d'ébullition. Battre légèrement les oeufs en même temps que le beurre, les ajouter au sirop, remuer vivement jusqu'à ce qu'ils soient coagulés mais à peine cuits, retirer du feu et servir.

GRANDS-PÈRES CANADIENS (au sirop d'érable)

1 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
½ tasse de lait
2 oeufs
1 c. à thé de sel

Mode de préparation:-

Tamiser les ingrédients secs, ajouter le lait, faire une détrempe sans grumeau et joindre les oeufs.

A trois tasses de sirop d'érable, ajouter ½ tasse d'eau bouillante. Emmener au point d'ébullition.

Jeter la pâte par cuillerée dans le sirop bouillant et laisser cuire. Servir avec le sirop qui a servi à la cuisson.

GÂTEAU AU SIROP D'ÉRABLE

½ tasse de beurre	2½ tasses de farine
½ tasse de cassonade	2/3 c. à thé de soda
2 oeufs	2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de sirop d'érable	½ c. à thé de gingembre
½ tasse d'eau chaude	1 pincée de sel

Mode de préparation:-

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre, les oeufs battus, le sirop d'érable, l'eau et la farine tamisée avec le soda, la poudre à pâte, le gingembre et le sel.

Cuire dans un moule tubulaire, 50 minutes à four modéré. Garnir de glace à l'érable et décorer de noix.

CHAUSSONS AUX POMMES (au sirop d'érable)

4 tasses de farine	8 c. à thé poudre à pâte
1 tasse graisse ou shortening	
1 tasse lait	2 c. à thé de sel

SIROP

3 tasses sirop d'érable	1 tasse eau bouillante
-------------------------	------------------------

Mode de préparation:-

Introduire la graisse dans la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Faire la détrempe avec le lait, plus ou moins que la tasse.

Rouler la pâte et la couper en grands ronds. Séparer en deux, le nombre de rondelles. Sur chaque rond, placer plusieurs morceaux de pommes, saupoudrer 1 c. à soupe de sucre d'érable granulé, aromatiser, ou non, d'un peu de canelle.

Humecter le bord, couvrir avec les ronds mis de côté, bien coller. Faire quelques petites incisions sur le dessus. Avec un pinceau, étendre sur le dessus, du lait, de la crème ou du sirop d'érable. Placer dans une lèchefrite ou un plat en pyrex beurré.

Autre mode de préparation:-

Diviser la pâte en carrés. Déposer sur chaque carré des morceaux de pommes, saupoudrer du sucre d'érable et de la canelle au goût.

Humecter les coins de la pâte et recouvrir les pommes en repliant au centre. Disposer dans le plat graissé. Verser le sirop autour des chaussons. Cuire 25 à 30 minutes à four vif 400°F.

TARTELETTES AU SIROP D'ÉRABLE

11 c. à table de farine rases 3 tasses de sirop d'érable
2 oeufs Gros comme un oeuf de beurre

Mode de préparation:-

Humecter la farine avec de l'eau (juste assez pour absorber la farine), battre légèrement les oeufs, y ajouter le sirop d'érable et le beurre. Incorporer ces ingrédients à la farine. Faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que ce soit assez épais. Faire refroidir et verser dans des moules à tartelettes. Cuire au four à 450 degrés. On peut garnir les tartelettes de bandes de pâte ou de noix, ou de noix de coco râpé ou de meringue.

Donne de 3 à 4 douzaines de tartelettes.

FUDGE À L'ÉRABLE (Ecole Ménagère Provinciale)

1½ tasse de sirop d'érable 1 tasse de crème à 15%
1 tasse de sucre ½ tasse de grenobles hachées

Mettre dans une casserole le sirop, le sucre et la crème. Faire fondre le sucre sur un feu doux, cuire à 234°F. Refroidir à 100°F. et battre. Au moment de verser, ajouter les noix hachées et verser dans un moule beurré. Marquer en carrés et laisser prendre.

MOUSSE À L'ÉRABLE (Ecole Ménagère Provinciale)

2 blancs d'oeufs 1 tasse de sirop d'érable

Cuire le sirop à 240°F. Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, y verser le sirop en filet tout en continuant de battre. Servir en coupes. Décorer de cerises ou de noix.

MOUSSELINE AU SIROP D'ÉRABLE (Ecole Ménagère Provinciale)

1 c. à tb. de gélatine granulée 3 jaunes d'oeufs
¼ tasse d'eau froide 3 blancs d'oeufs
1 pincée de sel 2 c. à tb. de sucre
¼ de tasse d'eau 1 tasse de grenobles hachées
¾ de tasse de sirop d'érable

Gonfler la gélatine à l'eau froide. Cuire au bain-marie, les jaunes d'oeufs, l'eau, le sirop et le sel. Quand la préparation est épaisse, ajouter la gélatine, brasser pour la dissoudre, retirer du feu, refroidir. Battre les blancs d'oeufs

ferme, y ajouter graduellement le sucre. Quand le mélange de gélatine commence à prendre, le battre jusqu'à ce qu'il soit mousseux, y incorporer délicatement les blancs et les noix. Verser la préparation dans un abaisse de tarte déjà cuite. On peut aussi servir la mousseline en coupes.

CRÈME PRISE À L'ÉRABLE (Ecole Ménagère Provinciale)

5 oeufs	1 tasse de lait chaud
½ tasse de noix de Grenoble	½ tasse d'eau froide
1 tasse de sirop d'érable	1 chopine de crème fouettée
2 c. à tb. de gélatine	

Bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il file et le verser bouillant sur les oeufs bien battus; battre jusqu'à épaississement. Gonfler la gélatine à l'eau froide, la dissoudre au-dessus de l'eau chaude, l'ajouter à la première préparation ainsi que le lait bouilli. Laisser prendre cet appareil jusqu'à moitié pris, ajouter alors la crème fouettée et les noix. Verser dans des coupes passées à l'eau froide. Laisser prendre, démouler et servir avec garniture de crème fouettée.

CRÈME GLACÉE À L'ÉRABLE (Ecole Ménagère Provinciale)

1½ tasse de crème à fouetter	¼ tasse de cerises
¼ tasse de noix	

Crème pâtissière

¼ tasse de sucre	2 c. à tb. de farine
2 jaunes d'oeufs	½ tasse de lait
½ tasse de sirop d'érable	1 pincée de sel

Mélanger le sucre et la farine dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajouter les jaunes d'oeufs et bien mélanger. Ajouter le lait et le sirop. Cuire jusqu'à épaississement. Laisser refroidir. Incorporer à la crème fouettée. Ajouter les cerises et les noix. Congeler à la glacère électrique.

No-42-F

A-M-140



From a letter to the Hon. Secretary of the Interior, dated August 1, 1901, in which the writer states that he has been advised by the Commissioner of the General Land Office that the land in question is not subject to entry under the provisions of the Act of March 3, 1879, but that it is subject to entry under the provisions of the Act of March 3, 1879, as amended.

The land in question is situated in the County of ... State of ... and is described as follows: ...

The land in question is situated in the County of ... State of ... and is described as follows: ...

The land in question is situated in the County of ... State of ... and is described as follows: ...

The land in question is situated in the County of ... State of ... and is described as follows: ...

The land in question is situated in the County of ... State of ... and is described as follows: ...

The land in question is situated in the County of ... State of ... and is described as follows: ...