

PUBLICATION 318

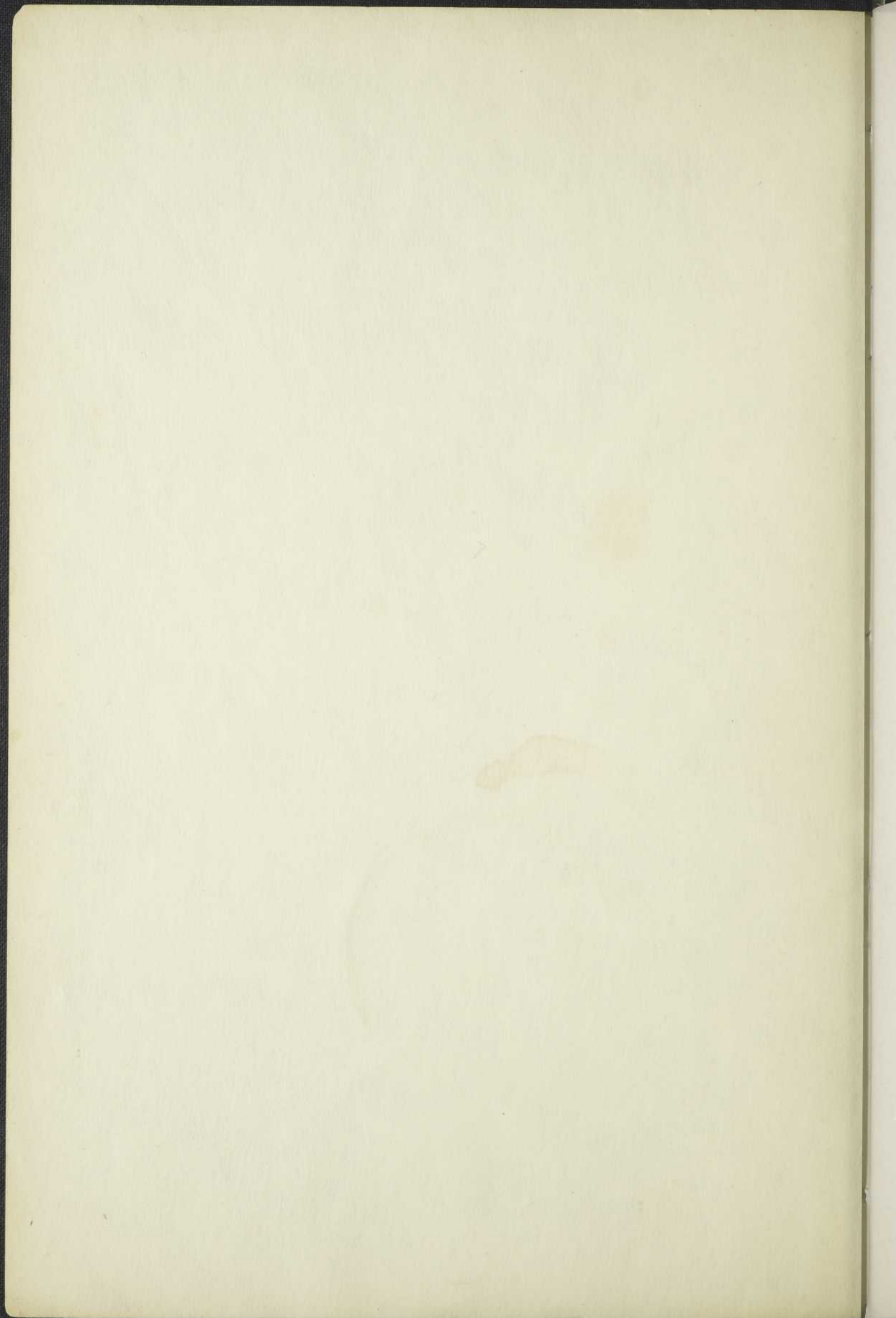


*Les délices  
de l'érable.*

1965

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET  
DE LA COLONISATION DU QUÉBEC

DIVISION DE L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE





# *Les délices de l'érable*

par Charlotte Cantin,  
technicienne  
en sciences ménagères

1965

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET  
DE LA COLONISATION DU QUÉBEC

DIVISION DE L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

OFF

A38A1

984/318

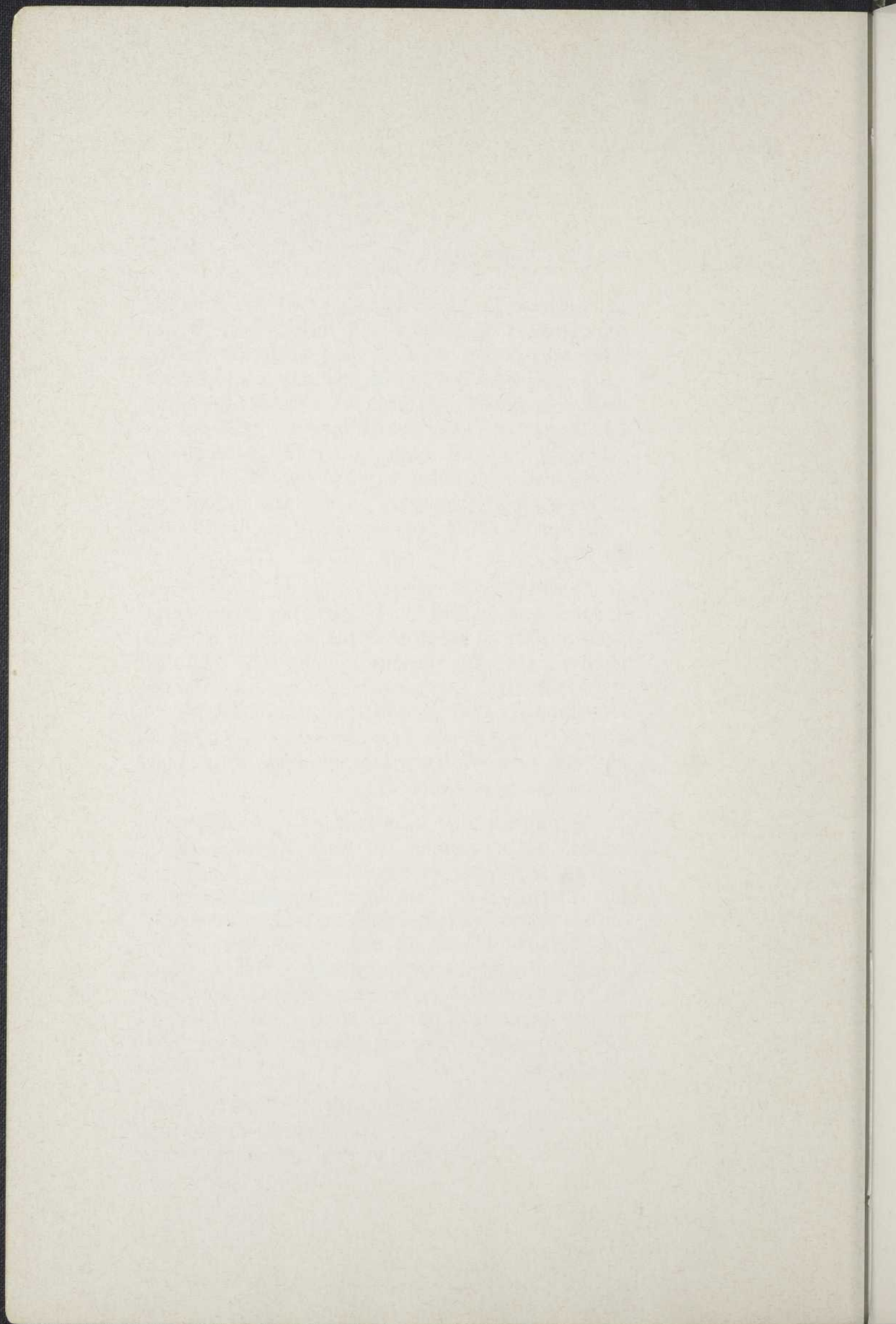
## Introduction

*Le sirop et le sucre d'érable sont des aliments typiquement québécois. En effet, plus de 90 pour cent de ces produits sont fabriqués par les cultivateurs du Québec. Exprimée en sirop, cette récolte printanière atteint pour les dix dernières années (1955 - 64) une moyenne annuelle de 2,215,000 gallons, d'une valeur à la ferme de \$8,406,000. Le Québec exporte plus de la moitié de cette production, pour un montant de quelque 5 millions de dollars par année. Le reste est utilisé au pays.*

*Le sirop et le sucre d'érable se consomment tels quels ou servent à la préparation d'un nombre considérable de mets délicieux, capables de satisfaire les plus fins gourmets. Dans LES DÉLICIES DE L'ÉRABLE, mademoiselle Charlotte Cantin, technicienne à la section des Aliments, division de l'Économie et des Arts domestiques, fournit la clef indispensable au succès culinaire dans l'utilisation de ces produits.*

*Le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, qui a assumé les frais d'édition de ce recueil de recettes, en recommande la consultation aux maîtresses de maisons et aux chefs cuisiniers de nos hôtels, motels, restaurants et casse-croûte. Ces personnes sont en position de faire mieux connaître et apprécier la cuisine québécoise, tout en se préparant à offrir aux visiteurs de l'Exposition universelle, qui se tiendra à Montréal en 1967, des mets qui seront pour eux une véritable révélation.*

ROLAND BARRETTE, chef,  
Division de l'Économie  
et des Arts domestiques



## Généralités

### Règlements concernant le classement et la vente des produits de l'érable

Pour la protection du distributeur et du consommateur, le gouvernement du Québec a édicté des règlements précis concernant le sirop et le sucre d'érable. En voici les extraits qui intéressent davantage le consommateur :

#### TITRE III

#### Du classement par le vendeur

Art. 15 — Il est interdit de détenir ou d'expédier en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des produits de l'érable, qui ne répondent pas aux conditions de qualité, catégorie, marquage ou autres formulées ci-après.

A moins de l'indiquer explicitement, il est défendu de détenir ou d'expédier en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous quelque dénomination que ce soit contenant le mot érable ou toute autre expression pouvant rappeler ce produit, une denrée préparée pour le même usage qu'un produit de l'érable et qui ne provient pas exclusivement de la sève d'érable.

Art. 16 — Les produits de l'érable doivent être propres, sains, et ne pas contenir de substance d'origine organique ou minérale, de nature à diminuer leur valeur commerciale et alimentaire.

Lorsqu'ils sont détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus, le sirop d'érable et le sucre d'érable doivent être classés conformément aux catégories prévues aux articles 18 et 20 des présents règlements.

Art. 17 — Tout produit de l'érable, fabriqué en vue de la vente ou mis en vente dans la province, doit porter, en caractères indélébiles et très apparents sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient, les inscriptions suivantes :

1. la dénomination du produit ;
2. la désignation de la catégorie ;
3. le nom ou la raison sociale de l'emballeur et son adresse ;
4. la quantité du contenu en poids ou mesure.

Art. 17a — Le sucre d'érable mis en vente ou vendu doit être emballé. Le matériel d'emballage utilisé, qu'il soit transparent ou opaque, devra être propre, ne communiquer aucune odeur ou goût étranger et ne laisser aucune souillure au produit qu'il contient.

#### TITRE IV

#### Des catégories

Art. 18 — Sont établies pour le sirop d'érable les catégories suivantes :

a) CANADA DE FANTAISIE «AA». Sirop d'érable ayant les caractéristiques suivantes : couleur « très clair d'ambre » et représentée au minimum par

la couleur standard du colorimètre officiel de Québec 1961; doit peser 13 lb et 2 onces au gallon Impérial, avoir un minimum de 65° de solides totaux déterminés par réfractomètre ou densimètre Brix à 68°F ou 35½° Baumé à 60°F; goût léger, caractéristique de l'érable sans aucune trace de fermentation et sans altération de quelque nature qu'elle soit, communiquant au sirop un goût étranger à la saveur de l'érable ;

b) CANADA CLAIR «A». Sirop d'érable ayant les caractéristiques suivantes: couleur «clair d'ambre» représentée au minimum par la couleur standard du colorimètre officiel de Québec 1961; doit peser 13 lb et 2 onces au gallon Impérial, avoir un minimum de 65° de solides totaux déterminés par réfractomètre ou densimètre Brix à 68°F ou 35½° Baumé à 60°F; goût léger, caractéristique de l'érable, sans aucune trace de fermentation et sans altération de quelque nature qu'elle soit, communiquant au sirop un goût étranger à la saveur de l'érable ;

c) CANADA MEDIUM «B». Sirop d'érable ayant les caractéristiques suivantes : couleur «ambré» un peu plus foncée que la catégorie Canada Clair et représentée au minimum par la couleur standard du colorimètre officiel de Québec 1961 ; doit peser 13 lb et 2 onces au gallon Impérial ; avoir un minimum de 65° de solides totaux déterminés par réfractomètre ou densimètre Brix à 68°F ou 35½° Baumé à 60°F; goût caractéristique de l'érable sans aucune trace de fermentation et sans altération de quelque nature qu'elle soit, communiquant au sirop un goût étranger à la saveur de l'érable ;

d) CANADA AMBRE «C». Sirop d'érable ayant les caractéristiques suivantes : couleur plus foncée que celle de la catégorie Canada Médium et représentée au minimum par la couleur standard du colorimètre officiel de Québec 1961 ; doit peser 13 lb et 2 onces au gallon Impérial ; avoir un minimum de 65° de solides totaux déterminés par réfractomètre ou densimètre Brix à 68°F ou 35½° Baumé à 60°F ; goût caractéristique de l'érable ; un goût de «sève» est toléré dans cette catégorie ;

e) CANADA FONCÉ «D». Sirop d'érable ayant les caractéristiques suivantes, couleur plus foncée que celle de la catégorie Canada Ambré ; doit peser 13 lb et 2 onces au gallon Impérial, avoir un minimum de 65° de solides totaux déterminés par réfractomètre ou densimètre Brix à 68°F ou 35½° Baumé à 60°F ; goût caractéristique de l'érable, une trace de fermentation et un goût de «sève» sont tolérés dans cette catégorie.

Art. 20 — Le sucre d'érable devra être classé comme suit :

a) CANADA CLAIR «A» — Sucre d'érable pur, couleur claire d'ambre et représenté au minimum par la couleur standard du colorimètre officiel de Québec ; goût léger, caractéristique de l'érable ;

b) CANADA MEDIUM «B» — Sucre d'érable pur, couleur plus foncé que la catégorie Canada Clair et représenté au minimum par la couleur standard du colorimètre officiel de Québec ; goût caractéristique de l'érable ;

c) CANADA FONCÉ «C» — Sucre d'érable pur, couleur plus foncé que la catégorie Canada Médium ; une odeur ou goût de «sève» est toléré dans cette catégorie ; le sucre emballé en sacs sera classé dans cette catégorie ;

d) Sera non classé et rejeté, le sucre qui coule, pas assez cuit, brûlé, ou contenant du malate de calcium («râche»).

Malgré la précision des règlements et les sanctions que la loi impose aux contrevenants, le consommateur peut se jouer lui-même s'il n'observe pas attentivement l'étiquette sur le contenant ou l'emballage. Il arrive souvent, en effet, que des produits de l'érable offrant toutes les garanties exigées par la loi voisinent, sur les tablettes des épiceries, avec des sirops et des sucres d'autres provenances. L'acheteur distrait sera facilement victime d'une ressemblance trompeuse. Les produits purs de l'érable ne se distinguent pas à l'oeil. Il faut s'en remettre à la désignation de nature et de catégorie qu'ils portent.

### Manutention des produits de l'érable

1. Les produits de l'érable doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Lorsque le contenant a été ouvert, il doit être gardé au réfrigérateur. Gardez le sirop dans un contenant couvert.
2. Si on achète le sirop d'érable au gallon, il faut l'embouteiller immédiatement. Il est préférable de l'acheter dans des boîtes scellées et stérilisées.
3. La tire emballée dans des boîtes scellées se conserve très bien si on a soin de la congeler immédiatement.
4. Pour hacher facilement du sucre d'érable en pain qui a durci, on conseille de le mettre au four à 300°F de 15 à 20 minutes selon la grosseur du pain de sucre et le degré de durcissement.
5. Si le sirop d'érable ne s'est pas conservé en bon état et a suri, on conseille, afin de pouvoir l'utiliser dans les préparations cuites, de le traiter comme suit : filtrer à travers une toile tissée très fine afin d'enlever les moisissures. Ajouter une pomme de terre coupée en quartiers, un peu d'eau et de sucre blanc. Porter lentement à ébullition et laisser mijoter 10 minutes. À l'aide d'un linge humide, enlever l'écume qui monte à la surface ou sur les bords du chaudron. Filtrer de nouveau. Conserver dans un bocal de verre, dans un endroit frais.
6. Il est important, dans les recettes de bonbons, que le sucre d'érable soit fondu avant que le mélange commence à bouillir.
7. Un sirop d'érable trop pur n'épaissit pas ; il suffit dans ce cas d'ajouter un peu d'eau.
8. Dans les desserts qui doivent se démouler, il est important que les blancs d'oeufs montés en neige soient assez fermes pour tenir une cuillère debout.

### Équivalences

Pour remplacer dans une recette 1 tasse de sucre blanc par du sucre ou du sirop d'érable, procédez selon les indications suivantes :

Sucre blanc	Sucre d'érable	Sirop d'érable
1 tasse	1½	1¼

Le sucre blanc étant un sucre raffiné, il sucre plus que le sucre d'érable, d'où la différence dans les quantités utilisées. Dans le cas du sirop d'érable, il faut diminuer de moitié la quantité de liquide demandée par la recette et ajouter ¼ c. à thé de soda à pâte tout en diminuant dans la même proportion la quantité de poudre à pâte demandée.

Exemple: 1 tasse de sucre	1¼ tasse de sirop d'érable
1 tasse de lait	½ tasse de lait
2 c. à thé poudre à pâte	¼ c. à thé de soda
	1¾ c. à thé de poudre à pâte

### Utilisation du thermomètre

Au niveau de la mer, à la pression barométrique normale, un thermomètre placé dans l'eau bouillante doit marquer 212°F. Le point d'ébullition varie avec l'altitude. Rectifiez votre degré de cuisson selon les exemples suivantes : a) Si, à votre thermomètre, l'eau bout à 210°F, enlevez deux degrés à la température demandée dans la recette. La recette demande 235°F, cuisez à 233°F.

b) Si, à votre thermomètre, l'eau bout à 211°F, enlevez un degré à la température demandée dans la recette. La recette demande 235°F, cuisez à 234°F.

---

N.B. — CETTE PRÉCISION N'EST IMPORTANTE QUE POUR LES SIROPS, TIRES, SUCRES, CONFITURES, MARMELADES ET BONBONS.

### Suggestions concernant l'emploi des produits de l'érable dans l'alimentation

#### Utilisez le sirop d'érable

pour sucrer le lait, le bouillon à la reine ou le lait de poule, les desserts, les salades aux fruits, les céréales ;

seul ou avec de la crème douce sur du pain nature ou grillé ;

avec des crêpes, des gaufres, du pain doré ;

seul, froid ou chaud, avec gâteaux, petits fours, biscuits, brioches, poudings, blancs-mangers, crèmes glacées ;

seul ou avec des fruits, des amandes ou du coco râpé pour foncer les gâteaux renversés, les brioches ;

seul ou avec d'autres ingrédients pour glacer les viandes, surtout le jambon, certains légumes (carottes, oignons, panais, patates sucrées), certains fruits (pommes, poires, pêches, ananas, cerises).

#### Utilisez le sucre d'érable râpé

avec crème douce sur pain nature ou grillé ;

pour sucrer crêpes, gaufres, poudings, blancs-mangers, cossetardes, petits fruits frais et fruits en conserve.

#### Utiliser le beurre d'érable

seul pour tartiner du pain nature grillé ;

avec crêpes, gaufres, muffins, pain doré, poudings à la vapeur, poudings aux céréales, poudings au pain ;

pour foncer les moules pour les gâteaux et poudings renversés ;

seul ou accompagné de crème douce avec biscuits, gâteaux, brioches ;

seul ou avec des amandes ou du coco râpé pour fourrer des fruits (pruneaux, dattes, figues), choux à la crème ou éclairs ;

nature ou dilué avec un peu d'eau pour glacer gâteaux, petits fours, muffins, beignes, brioches, pains aux noix, aux fruits ou autres ;

additionné de beurre (6 c. à table par tasse) pour glacer gâteaux, biscuits, petits fours, muffins, choux à la crème, éclairs, beignes ;

comme sauce dure pour accompagner les poudings, desserts, gâteaux aux fruits ou autres.

#### Conservation du beurre d'érable

Pour prévenir l'assèchement du beurre d'érable, conservez-le bien couvert ou, en l'absence d'une fermeture hermétique, recouvrez-en la surface d'une mince couche d'eau.

## Fabrication des produits concentrés de l'érable (à partir de la sève)

L'eau d'érable (ou sève) est composée d'eau, d'une petite quantité de sucre, de sels minéraux et d'une substance spéciale laquelle donne à la sève son arôme particulier. Cet arôme varie avec les espèces d'érable et les régions où elles croissent.

La qualité et la quantité de la sève produite dépendent de plusieurs facteurs tels que la variété, l'âge, la santé, la grosseur de l'arbre, l'abondance de son feuillage, l'intégrité de ses racines, les conditions du sol, les conditions climatiques de l'été précédant la coulée et celles du temps des sucres de même que l'époque de la coulée. Des nuits froides et des journées chaudes (45° à 50°F) présentent des conditions idéales pour une coulée abondante et une sève plus délicate.

### Le sirop d'érable

Dans les érablières équipées à la moderne, l'eau est recueillie dans des contenants spéciaux (seaux à cueillette) munis d'un couvercle. Elle est ensuite coulée dans un réservoir couvert, placé à l'extérieur de la cabane. Du réservoir, l'eau passe dans l'évaporateur où elle est concentrée au point où elle atteint la densité requise pour mériter le nom de sirop.

Le sirop est alors filtré et versé dans des contenants qui sont scellés immédiatement. L'emballage du sirop à 180°F empêche la moisissure et conserve au sirop couleur et saveur. La transformation de l'eau d'érable en sirop doit s'effectuer le jour même de la cueillette.

### Le sucre d'érable mou

L'eau d'érable est ici concentrée à une température plus élevée que celle du sirop. Après cuisson le produit est refroidi à 100°F, brassé vigoureusement jusqu'à ce qu'il devienne de couleur jaune mat et versé immédiatement dans des moules.

### Le sucre d'érable dur

Le sucre dur est cuit à une température plus élevée de quelques degrés seulement que le sucre mou et il est refroidi rapidement. Dès qu'il commence à cristalliser, il est brassé lentement et en tous sens. Lorsque la masse devient brouillée, jaunâtre et qu'elle atteint la consistance d'une pâte moyennement épaisse, elle est versée dans des moules.

### Le beurre d'érable

L'eau d'érable est ici concentrée à une température légèrement inférieure à celle du sucre mou et le produit refroidi à la température de la pièce. Il est brassé vigoureusement jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une pâte molle, puis versé dans les contenants.

### La tire d'érable

Pour la tire le produit est cuit à la même température que le sucre mou et retiré immédiatement du feu. Après un repos de quelques minutes pour lui permettre de dégonfler, la tire est versée dans des boîtes propres et sèches, en une seule fois afin d'éviter tout commencement de cristallisation. On scelle et on refroidit immédiatement les boîtes en les agitant le moins possible.

La tire se cristallise facilement. C'est pourquoi elle n'est pas en disponibilité à l'année longue comme les autres produits de l'érable. Ordinairement on l'achète en saison, directement du producteur ou sur les marchés et, à moins de la congeler, on la consomme tout de suite.

## Fabrication des produits concentrés de l'érable (à partir du sirop)

### Tire d'érable

Afin de diminuer les possibilités de cristallisation de la tire d'érable, voici quelques conseils :

1 — Il faut d'abord savoir choisir le sirop. On emploie de préférence un sirop quelque peu inverti. Un sirop de classe B Canada Médium présente généralement un pourcentage de sucre inverti plus élevé qu'un sirop de Classe AA ou A. On utilise avec avantage un mélange constitué pour  $\frac{1}{4}$  de sirop de l'année écoulée et pour les  $\frac{3}{4}$  de sirop de l'année courante. Le sirop doit être bien filtré.

2 — On enduit le fond et les parois de la casserole d'une légère couche de crème. On cuit la tire à 25 ou 26 degrés F au-dessus du point d'ébullition de l'eau, suivant la fermeté désirée. Ceci implique la nécessité de vérifier le thermomètre. On doit éviter de brasser en cuisant. Lorsque la tire est cuite, on retire la casserole et on laisse dégonfler au repos complet ; après quelques minutes, on verse la tire directement de la casserole dans les contenants qu'on remplit en une seule opération, afin d'éviter une amorce de cristallisation.

Les boîtes bien fermées sont placées dans l'eau courante pour qu'elles refroidissent rapidement. On doit éviter de brasser ou de transporter la tire avant refroidissement complet.

### Sucre mou en pain

Voici quelques conseils pratiques pour réussir la fabrication du sucre mou en pain :

1 — On emploie un sirop de bonne qualité, bien filtré et ne contenant pas de cristaux de sucre. Il est préférable de cuire et de brasser de petites quantités à la fois. L'ustensile utilisé pour la cuisson et le brassage de ce sucre doit être rond. On en enduit le fond et les côtés d'une légère couche de crème.

2 — On cuit ce sucre à 26 ou 28 degrés F de plus que le point d'ébullition de l'eau suivant la qualité du sirop et la saison. Durant l'été, ce sucre doit être encore plus cuit afin d'éviter l'affaissement des pains.

La cuisson terminée, on place la casserole dans un courant d'eau froide ou sur la neige pour abaisser sa température à 100 degrés F. A ce moment, le sucre a l'apparence d'une tire ferme. On brasse alors vigoureusement à l'aide d'une palette jusqu'à ce que le mélange soit jaune mat, très finement cristallisé et de la consistance d'un pâte à gâteau. C'est le moment de le verser dans les moules.

Si le brassage ou la mise en moule sont exécutés à une température trop élevée, il y a cristallisation apparente. C'est une imperfection ; car l'une des qualités de ce sucre est l'absence totale de grains. Une fois le sucre suffisamment solidifié, on l'enlève des moules et on le laisse sécher avant de l'emballer.

## Beurre d'érable au sirop d'érable

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 tasse de cassonade        | 1/2 tasse de sirop de maïs |
| 3 tasses de sirop d'érable  | 4 c. à table de beurre     |
| 1 tasse de crème ou de lait |                            |

Mélangez tous les ingrédients, excepté le beurre, dans une casserole. Portez lentement au point d'ébullition. Faites mijoter 25 à 30 minutes sur un feu moyen en ayant soin de brasser souvent. Laissez tiédir, ajouter le beurre et brassez jusqu'à consistance crémeuse. Versez dans un bocal et conserver au réfrigérateur.

# RECETTES À L'ÉRABLE

## Viandes préparées à l'érable

### Jambon canadien

- |   |   |
|---|---|
| 1 jambon de 8 à 10 livres                 | 3 c. à table de vinaigre de cidre ou    |
| 1 tasse de sucre d'érable granulé ou râpé | 3 c. à table de jus de pommes           |
| 2 c. à thé de moutarde sèche              | Clou de girofle                         |
| 1/3 tasse de chapelure ou panure          | 1 tasse de compote de pommes non sucrée |
|   | 1/2 tasse d'eau ou de vin               |

Faites cuire le jambon dans un four à 325°F, 25 à 30 minutes par livre selon la catégorie de jambon que vous utilisez. Retirez le jambon du four une heure avant la fin de la cuisson. Enlevez la couenne, carrez à l'aide du dos d'un couteau et mettez ici et là des clous de girofle. Mélangez le sucre d'érable, la moutarde, le vinaigre et le jus de pommes, la chapelure. Remettez le jambon au four après avoir étendu le mélange sur la pièce de viande. Augmentez la chaleur du four à 425°F, et finissez la cuisson en ayant soin d'arroser souvent avec le jus de fond de cuisson. Pour préparer une bonne sauce qui se mange avec le jambon chaud, dégraisser la sauce au fond de la lèche-frite, ajoutez la compote de pommes, l'eau ou le vin. Brassez vivement sur un feu vif avec une cuillère de bois afin d'émulsionner le caramel qui adhère au fond de la lèche-frite.

### Jambon à l'érable

- |                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1 jambon de 8 livres       | 1 c. à thé de moutarde sèche        |
| 3 pintes d'eau d'érable    | 2 c. à thé de clou de girofle moulu |
| 2 tasses de raisins secs   | 1/4 tasse de jus de pommes          |
| 2 tasses de sucre d'érable |                                     |

Amenez l'eau d'érable au point d'ébullition ; mettez-y le jambon. Couvrez le chaudron et laissez mijoter 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que le jambon soit tendre. Retirez du liquide. Enlevez la couenne. Délayez le sucre d'érable, le clou de girofle et la moutarde dans le jus de pommes. Recouvrez le jambon de cette préparation et mettez-le dans une rôtissoire. Ajoutez 1 tasse d'eau de cuisson du jambon et les

raisins. Laissez cuire 40 à 50 minutes dans un four de 300°F. Arrosez souvent pendant la cuisson avec le fond de cuisson. Décorez au goût. Servez chaud ou froid.

### Agneau glacé à l'érable

4 livres d'agneau (flan)	2 c. à thé de sauce Worcestershire
¼ tasse de sauce française	½ c. à thé de menthe séchée
1 c. à thé de moutarde sèche	Jus de ½ citron
½ c. à thé de romarin (épice)	½ tasse de sirop d'érable
1 gousse d'ail	2 à 3 c. à table d'eau
½ c. à thé de sauge	

Epongez la viande avec un linge humide et parez. Mélangez les 9 ingrédients suivants et badigeonnez généreusement les deux côtés de la viande. Placez dans une casserole et faites cuire au four de 350°F, 1 heure ; tournez souvent le rôti pendant la cuisson, badigeonnez de nouveau avec le mélange d'assaisonnements chaque fois que vous retournez le rôti. Enlevez le gras au fond de la casserole et versez le sirop d'érable, mélangé avec l'eau, sur le rôti. Couvrez ou enveloppez le rôti d'une feuille de papier aluminium et remettez au four de 325°F ; continuez la cuisson 30 à 40 minutes.

### Tranches de jambon glacées à la Basquaise

Enlevez la couenne d'une tranche de jambon de 1½ à 2 pouces d'épaisseur. Piquez quelques clous de girofle dans le gras. Mélangez 4 c. à table de sucre d'érable, 2 c. à thé de moutarde sèche. Saupoudrez le jambon avec ce mélange. Faites saisir la tranche de jambon dans de la végétaline. Versez ½ tasse de lait ou de crème. Ajoutez un peu de thym. Couvrez et cuisez lentement 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le jambon soit cuit.

N.B. — Ajoutez un peu de lait ou crème, si nécessaire.

### Côtelettes de porc à la Basquaise

Faites saisir des côtelettes de porc dans de la végétaline chaude. Salez et poivrez. Sur chaque côtelette, mettez une moitié de pomme non pelée, 1 c. à table de sucre d'érable granulé ou râpé, 1 c. à thé de sauce piquante. Pour six côtelettes, ajoutez 1 tasse de crème. Couvrez et cuisez à feu moyen 40 à 45 minutes jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites.

N.B. — On peut, si on le désire, finir la cuisson au four.

## Breuvages à l'érable

### Lait de poule à l'érable

2 c. à table de sirop d'érable	1 tasse de lait
⅛ c. à thé de sel	1 oeuf
¼ c. à thé de vanille	

Battez l'oeuf jusqu'à ce qu'il soit très léger, ajoutez le sirop d'érable et les autres ingrédients ainsi que le lait chaud ou froid. Saupoudrez à volonté un peu de muscade au moment de servir.

### Breuvage glacé à l'érable

2 c. à table de sirop d'érable	1 tasse de lait
1/8 c. à thé de sel	1 boule de crème glacée à la vanille
1/4 c. à thé de vanille	

Mélangez tous les ingrédients et battez avec un mousoir. Versez dans un grand verre et servez très froid.

### Fouetté à l'érable

Une banane très mûre	2 tasses de lait
1 oeuf	crème fouettée
2 c. à table de sirop d'érable	muscade

Ecrasez la banane pour obtenir une pulpe très homogène. Ajoutez l'oeuf bien battu et le sirop d'érable ainsi que le lait. Versez dans un grand verre, couvrez de crème fouettée et saupoudrez ou non de muscade.

### Breuvage à l'érable

2 c. à table de sirop d'érable	« Ginger Ale »
1 c. à table de crème	

Mélangez le sirop d'érable et la crème. Au moment de servir, remplissez le verre de « Ginger Ale ».

### Limonade à l'érable

Jus de 2 citrons	2 tasses d'eau glacée
4 c. à table de sirop d'érable	

Mélangez le tout et servez avec de la glace.

## Desserts servis froids

### Flan à l'érable

3 tasses de lait	1/2 c. à thé de sel
3 ou 4 oeufs	1/2 c. à thé de vanille
1/2 tasse de sucre d'érable	

Battez les oeufs avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils soient liés mais non mousseux. Ajoutez le sucre, le sel, la vanille puis le lait. Versez dans un moule qui va au four ou dans des moules individuels à cossetarde. Placez dans une casserole de 2 à 2 1/2 pouces d'épaisseur contenant de l'eau. Cuisez dans un four modéré de 350°F, 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit pris (un couteau plongé dans la préparation en sort parfaitement net). Enlevez du four et laissez refroidir. Pour démouler, mettez au réfrigérateur.

N.B. — Pour un grand moule, mettez 4 oeufs ; pour des moules individuels n'en mettez que 3.

S'il se forme de l'eau dans le flan, cela veut dire que le four était trop chaud.

## Crème au sirop d'érable

1 $\frac{1}{4}$ tasse de sirop d'érable	2 oeufs
1 $\frac{3}{4}$ tasse de lait	3 c. à table de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de farine	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

Mélangez la farine, le sel et le sirop d'érable. Ajoutez graduellement le lait chaud et faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit épais. Séparez les oeufs, ajoutez un peu du mélange chaud aux jaunes d'oeufs battus et laissez cuire encore 5 minutes. Enlevez du feu, laissez tiédir, ajoutez le beurre et faites entrer délicatement les blancs montés en neige. Versez dans un plat et laissez refroidir. Servez avec ou sans crème fouettée.

N. B. — On peut préparer la crème avec 1 tasse de sirop d'érable seulement. Ajoutez alors le  $\frac{1}{4}$  de tasse de sirop d'érable qui reste aux blancs d'oeufs montés en neige. Finissez la préparation de la même manière que précédemment.

## Mousse à l'érable

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

Faites cuire le sirop d'érable à 240°F. Montez les blancs d'oeufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes, versez le sirop lentement et continuez à battre. Servez dans des coupes. Garnissez d'amandes râpées ou de coco râpé grillé .

## Mousseline au sirop d'érable

1 c. à table de gélatine neutre	$\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide	3 oeufs
1 pincée de sel	2 c. à table de sucre
$\frac{1}{4}$ tasse de sirop d'érable	1 tasse d'amandes hachées

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Mélangez au bain-marie, les jaunes d'oeufs, l'eau, le sirop d'érable et le sel. Quand la préparation est épaissie, laissez tiédir et ajoutez alors la gélatine gonflée. Brassez quelques instants afin d'opérer le mélange parfaitement. Laissez refroidir. Montez les blancs d'oeufs en neige, ajoutez graduellement le sucre. A l'aide d'un mousoir, battez la première préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène et mousseuse, incorporez délicatement les blancs d'oeufs montés en neige. Ajoutez les amandes. Versez la préparation soit dans une abaisse de tarte déjà cuite, soit dans des coupes. Servez avec ou sans crème fouettée.

## Blanc-manger à l'érable

2 tasses de lait	2 c. à table de beurre
5 c. à table de fécule de maïs	Vanille au goût
1 tasse de sucre d'érable	1 pincée de sel

Faites chauffer le lait avec le sucre au bain-marie jusqu'à ce que le sucre soit fondu et que le mélange soit bouillant. Délayez la fécule avec égale quantité d'eau ou de lait, ajoutez-la au mélange chaud en ayant soin de réchauffer avant de verser dans le liquide bouillant. Mettez le couvercle et laissez cuire 20 à 30 minutes. Remuez de temps à autre. Enlevez du feu, aromatisez et ajoutez le beurre. Versez dans un

moule rincé à l'eau froide et laissez prendre. Servez nature ou avec une sauce de votre choix ou encore avec crème fouettée.

N.B. — On peut préparer le blanc-manger avec du sirop d'érable. Dans ce cas, omettez le sucre et une égale quantité de lait : 1½ tasse de lait, ½ tasse de sirop d'érable.

### Charlotte russe à l'érable

1 c. à table de gélatine	¾ tasse de lait
¼ tasse d'eau froide	1 tasse de crème fouettée
¾ tasse de sirop d'érable	

Faites gonfler la gélatine à l'eau froide. Chauffez le sirop d'érable au point d'ébullition ; ajoutez la gélatine et laissez fondre en remuant constamment. Ajoutez le lait chaud. Lorsque la préparation commence à épaissir, incorporez la crème fouettée. Versez dans un moule foncé et entouré de doigts de dames. Laissez prendre au froid.

### Crème espagnole à l'érable

1½ tasse de lait chaud	3 ou 4 oeufs
½ tasse de sirop d'érable	2 c. à table de gélatine neutre
¼ tasse de sucre	1 c. à thé de vanille

Faites dissoudre la gélatine dans 4 c. à table d'eau froide. Chauffez le lait avec le sucre et le sirop d'érable au bain-marie, ajoutez les jaunes d'oeufs battus en ayant soin de les réchauffer avec un peu de la préparation chaude. Brassez constamment sans laissez bouillir. Faites cuire jusqu'à ce que la crème s'attache à la cuillère, retirez alors du feu, ajoutez la gélatine. Brassez pour bien opérer le mélange et laissez refroidir. Versez la crème sur les blancs d'oeufs montés en neige et parfumés à la vanille. Versez dans un moule rincé à l'eau froide et laissez prendre au frais.

### Bavaroise à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	2½ c. à table d'eau froide
2 jaunes d'oeufs	1 tasse de crème
½ enveloppe de gélatine granulée	½ tasse d'amandes hachées

Amenez le sirop d'érable au point d'ébullition en le mettant dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajoutez les jaunes d'oeufs en ayant soin de les réchauffer avec un peu de sirop chaud. Battez constamment avec un batteur rotatif. Laissez cuire jusqu'à ce que le mélange recouvre une cuillère de bois. Ajoutez la gélatine gonflée 5 minutes dans l'eau froide. Mettez au réfrigérateur. Lorsque la préparation a la consistance d'un blanc d'oeuf, ajoutez la crème fouettée et les amandes. Versez dans un moule de fantaisie ou dans des moules individuels et laissez refroidir au moins 3 heures avant de démouler. Servez garni avec des amandes ou des cerises rouges ou vertes.

N.B. — On doit huiler les moules avec de l'huile à salade si on ne veut pas avoir de difficulté à démouler.

## Choux à la crème à l'érable

1 tasse d'eau bouillante	3 oeufs
½ tasse de beurre	1 pincée de sel
1 tasse de farine	

Faites bouillir l'eau, ajoutez le beurre. Quand il est fondu, ajoutez la farine d'un seul coup ; brassez continuellement 2 à 3 minutes ; incorporez alors les oeufs l'un après l'autre en ayant soin de battre vigoureusement le mélange à l'addition de chaque oeuf.

N.B. — On doit laisser refroidir le mélange de beurre et farine avant d'ajouter les oeufs, et de nouveau avant de mettre à cuire. — Déposer la pâte sur une plaque par cuillerées ou à l'aide d'un cornet de papier. Commencer la cuisson dans un four chaud, la terminer au four à chaleur modérée, 25 à 30 minutes.

## Eclairs à l'érable

Déposez la pâte à l'aide d'un cornet de papier en doigts de 1 x 4 pouces. Après refroidissement des choux ou des éclairs, remplissez avec une crème à l'érable et couvrez d'un glaçage également à l'érable.

## Pommes meringuées à l'érable

6 pommes	1 blanc d'oeuf
1 tasse de sucre d'érable	2 c. à table de sucre
3 tasses d'eau	Amandes au goût
1 c. à table de zeste de citron	

Pelez et enlevez les coeurs de 4 pommes. Faites bouillir le sucre d'érable et l'eau 2 minutes. Mettez les pommes dans ce sirop et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais restent fermes. Retirez-les du sirop et mettez-les dans un plat qui va au four.

Pelez les 2 autres pommes, enlevez les coeurs et tranchez. Ajoutez au sirop ainsi que le zeste de citron. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient en compote. Avec un batteur d'oeuf, brassez jusqu'à ce que les pommes soient mousseuses. Versez sur les pommes cuites et laissez tiédir. Battez le blanc d'oeuf en neige, ajoutez le sucre et étendez sur la compote. Parsemez des amandes sur le dessus ou encore, du coco râpé. Mettez au four jusqu'à ce que la meringue soit dorée.

Laissez refroidir parfaitement avant de servir.

## Gelée au sucre d'érable et aux amandes

1 tasse de lait riche	2 c. à table de lait froid
½ tasse de sucre d'érable	Crème fouettée
1 c. à table de gélatine neutre	Amandes

Faites chauffer le lait avec le sucre d'érable et brassez jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ajoutez la gélatine gonflée. Déposez cette préparation dans de petits moules individuels et laissez prendre. Démoulez, garnissez de crème fouettée et d'amandes.

## Coupes de pruneaux

1 livre de pruneaux  
Amandes  
1 tasse de sirop d'érable

Thé froid  
Sucre d'érable granulé

Faites tremper les pruneaux toute une nuit dans du thé froid. Egouttez et enlevez les noyaux des pruneaux ; remplacez les noyaux par des amandes. Recouvrez d'eau. Faites bouillir 5 à 10 minutes. Ajoutez le sirop d'érable et laissez cuire jusqu'à léger épaissement. Servez dans des coupes avec de la crème fouettée sucrée à l'érable.

N.B. — On peut aussi servir avec crème fouettée ordinaire saupoudrée de sucre d'érable granulé.

## Tapioca à l'érable

6 c. à table de tapioca minute  
2 tasses de lait  
2 oeufs

$\frac{1}{2}$  tasse de sucre d'érable  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel

Faites cuire le tapioca selon les indications écrites sur le contenant, mais en utilisant le lait de la recette. Ajoutez les oeufs battus avec le sucre d'érable râpé. Laissez refroidir et incorporez les blancs d'oeufs montés en neige avec 4 c. à table de sucre en poudre. Servez dans des coupes.

N.B. — On peut remplacer le tapioca par du riz, du sagou ou de la semoule.

## Desserts servis glacés

### Crème glacée à l'érable

1 tasse de sirop d'érable  
2 oeufs

$\frac{1}{2}$  tasse de lait  
 $1\frac{1}{4}$  tasse de crème

Faites bouillir le sirop d'érable 5 minutes. Mélangez les jaunes d'oeufs et le lait ; ajoutez lentement le sirop chaud en brassant constamment. Refroidissez complètement. Montez les blancs d'oeufs en neige et incorporez au premier mélange. Faites entrer également la crème fouettée. Versez dans le tiroir à congélation et congelez à demi. Sortez du congélateur et fouettez le mélange à la fourchette. Remettez au congélateur. Fouettez de nouveau au bout de  $\frac{1}{2}$  heure, et laissez alors congeler jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

### Parfait à l'érable

$\frac{2}{3}$  tasse de sirop d'érable  
2 jaunes d'oeufs

$1\frac{1}{4}$  tasse de crème  
 $\frac{1}{4}$  tasse d'amandes hachées

Faites bouillir le sirop rapidement 5 minutes. Ajoutez les jaunes d'oeufs en ayant soin de les réchauffer avec le liquide chaud, et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger. Laissez refroidir. Fouettez la crème et incorporez au premier mélange. Versez dans le tiroir à congélation, laissez congeler sans brasser jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

## Crème glacée éclair à l'érable

1/2 tasse de sirop d'érable	1 chopine de crème glacée à la vanille
2 oeufs	
1/2 c. à thé d'essence d'érable	1 tasse d'amandes

Battez les jaunes d'oeufs très légers, ajoutez le sirop d'érable et faites cuire à feu lent jusqu'à léger épaissement. Le sirop ne doit pas bouillir et vous devez brasser constamment. Faites refroidir. Ramollissez la crème glacée et ajoutez l'essence d'érable. Ajoutez les blancs montés en neige au premier mélange ainsi que les amandes hachées et la crème à la glace ramollie. Versez dans le tiroir à congélation jusqu'à ce que la crème glacée soit bien prise.

## Mousse glacée à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	1 chopine de crème
3 oeufs	1/2 tasse d'amandes hachées

Mélangez le sirop d'érable et les jaunes d'oeufs. Faites cuire au bain-marie jusqu'à léger épaissement. Laissez refroidir et ajoutez les amandes. Ajoutez les blancs d'oeufs montés en neige ainsi que la crème fouettée. Versez dans le tiroir à congélation et laissez prendre. Brassez deux ou trois fois pendant la congélation.

## Desserts servis chauds

### Grands-pères canadiens

<b>Pâte :</b>	<b>Sirop :</b>
2 tasses de farine	2 tasses de sirop d'érable
1 tasse de lait	1 tasse d'eau
4 c. à thé de poudre à pâte	1 pincée de sel
4 c. à table de beurre	1/2 tasse de raisins
1 pincée de sel	

Tamisez la farine avec la poudre à pâte et le sel. A l'aide de deux couteaux ou d'un mélangeur à pâte, incorporez le beurre. Ajoutez le lait et versez immédiatement dans le sirop bouillant.

N.B. — Il est très important d'ajouter le lait à la toute dernière minute, lorsque le sirop est rendu à point, et qu'on puisse commencer la cuisson des grands-pères immédiatement. Laissez tomber par cuillerées dans le sirop et faites cuire 20 minutes **SANS DÉCOUVRIR LA MARMITE.**

### Oeufs dans le sirop d'érable

2 tasses de sirop d'érable	6 oeufs
----------------------------	---------

Battez les oeufs avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, mais non mousseux. Amenez le sirop d'érable au point d'ébullition. Abaissez la température et continuez la cuisson 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le sirop tombe de la cuillère

en gouttes épaisses (224°F). Ajoutez les oeufs battus et quand le mélange recommence à mijoter, baissez le feu. Dès que les oeufs commencent à se coaguler, brassez délicatement avec une fourchette afin de leur permettre de cuire uniformément. Continuez la cuisson sans brasser jusqu'à ce que les oeufs soient cuits à point. Servez chaud.

N.B. — On ne doit pas prolonger la cuisson, car les oeufs seraient durs. Si on désire que les morceaux d'oeufs soient plus gros, on casse les oeufs dans un bol et on les brasse avec une fourchette tout en les jetant dans le sirop chaud.

Si on désire des **oeufs pochés** dans le sirop, casser les oeufs un à la fois dans le sirop sans les mélanger. Dès qu'ils commencent à se coaguler, les remuer légèrement à la cuillère, afin qu'ils restent individuels.

### Soufflé à l'érable

1½ tasse de sirop d'érable	2 c. à thé de poudre à pâte
4 blancs d'oeufs	1 c. à table de beurre
½ tasse de sucre en poudre	3 c. à table de cognac (facultatif)

Faites bouillir 1 tasse de sirop d'érable jusqu'à ce qu'il soit réduit à ¾ tasse. Montez les blancs d'oeufs en neige en ajoutant graduellement le sucre en poudre et la poudre à pâte tamisés ensemble. Faites entrer délicatement le sirop tiédi.

Déposez, dans le fond d'un plat qui va au four, ½ tasse de sirop d'érable, le beurre en noisettes et le cognac s'il y a lieu. Versez sur ceci le premier mélange. Mettez la préparation dans une casserole d'eau chaude et faites cuire 1 heure dans un four de 300°F.

Servez nature ou avec de la crème fouettée.

### Pain doré à l'érable

6 à 8 tranches de pain	1 tasse de lait
3 oeufs	¼ tasse de crème
½ tasse de sirop d'érable	Sel, muscade

Enlevez les croûtes du pain. Battez les oeufs avec le sirop d'érable, ajoutez le lait, la crème, le sel et la muscade.

Plongez les tranches de pain une à la fois dans ce mélange et faites frire dans du beurre des deux côtés.

### Bagatelle à l'érable

Coupez 6 tranches de gâteau (restes de gâteaux) en cubes ou en carrés. Mettez dans un plat qui va au four, grandeur 1 pinte.

À ¾ de tasse d'infusion de café fort, ajoutez 2 c. à table de sirop d'érable. Versez sur le gâteau et laissez reposer 15 à 20 minutes. Couvrez avec la sauce suivante :

1½ tasse de lait	1 c. à thé de fécule de maïs
½ tasse de sirop d'érable	1 pincée de sel
3 jaunes d'oeufs	

Mettez le lait dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajoutez le sirop d'érable et amenez au point d'ébullition. Battez les jaunes d'oeufs avec la fécule de maïs

et le sel. Ajoutez au mélange chaud en ayant soin de réchauffer les oeufs avant de les ajouter au mélange chaud. Laissez cuire jusqu'à ce que la préparation recouvre une cuillère de bois. Ajoutez un peu de vanille. Laissez refroidir la préparation et servez avec crème fouettée ou sauce à l'érable.

### Beignets aux pommes à l'érable

<b>Pâte :</b>	
4 tasses de farine	8 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de végétaline	2 c. à thé de sel
1 tasse de lait	Pommes, sucre d'érable, muscade ou cannelle
<b>Sirop :</b>	
3 tasses de sirop d'érable	1 tasse d'eau bouillante

Tamisez la farine avec la poudre à pâte et le sel. Faites-la détremper avec le lait. (Ajouter du lait si nécessaire). Abaissez la pâte, taillez en rondelles. Sur chaque rondelle, placez des morceaux de pommes, saupoudrez du sucre d'érable râpé, aromatisez au goût avec de la muscade ou de la cannelle. Humectez les bords de la pâte, couvrez d'une autre rondelle de pâte et collez ensemble. Faites quelques petites incisions sur le dessus, badigeonnez de lait, de crème ou de sirop d'érable. Versez le sirop autour des chaussons placés dans un moule, et faites cuire 25 à 30 minutes dans un four de 450°F.

### Alaska à l'érable

Creusez des rondelles de gâteau afin de pouvoir y déposer des boules de crème glacée à l'érable. Pour 6 gâteaux Alaska, faites une meringue avec :

4 blancs d'oeufs	¼ c. à thé d'essence d'érable
¼ c. à thé de sel	¼ tasse de sucre en poudre
½ c. à thé de crème de tartre	

La meringue doit être bien ferme. Recouvrez complètement les rondelles et la crème glacée avec cette meringue et faites cuire 5 minutes dans un four de 450°F.

N.B. — On peut de la même manière préparer un gâteau Alaska avec une brique de crème glacée qu'on dépose sur un gâteau légèrement creusé. Il faut que le gâteau soit plus long et plus large que la brique de crème glacée, parce qu'on devra le creuser pour y insérer la brique.

### Pommes à l'érable

6 pommes	1 c. à thé d'essence d'érable
1 tasse de dattes	½ tasse de jus d'orange
2 c. à table de zeste d'orange	¼ tasse d'eau
1 c. à table de jus d'orange	¼ c. à thé de sel
1 tasse de sirop d'érable	Sucre granulé

Pelez les pommes à ⅓ de la hauteur. Enlevez les coeurs sans aller jusqu'au fond. Mélanger dattes, zeste et 1 c. à table de jus d'orange. Remplissez les cavités des pommes avec cette farce. Mélangez le sirop, l'essence, le jus d'orange, le sel et l'eau. Versez autour des pommes et faites cuire à 400°F, ½ heure ou jusqu'à ce que les

pommes soient cuites. Arrosez souvent pendant la cuisson. Saupoudrez du sucre granulé sur les pommes cuites et mettez quelques minutes sous le grilleur. Servez avec sauce épicée.

## Brioche et gâteaux

### Brioche à l'érable

1 tasse de lait	2 c. à thé de sucre granulé
1/2 tasse de sucre granulé	2 enveloppes de levure granulée
2 c. à thé de sel	2 oeufs bien battus
3/4 tasse d'eau froide	3/4 tasse de sirop d'érable
1/4 tasse de végétaline	1/4 tasse d'eau
1/2 tasse d'eau tiède	1 c. à table de sucre

Faites gonfler la levure dans l'eau tiède avec les 2 c. à thé de sucre. Amenez le lait au point d'ébullition, ajoutez le sel et la 1/2 tasse de sucre, la végétaline et l'eau froide. Laissez tiédir. Ajoutez la levure gonflée, les oeufs bien battus et 3 1/2 tasses de farine; mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajoutez assez de farine pour obtenir une pâte onctueuse et non collante. Déposez sur une planche légèrement graissée et pétrissez environ 5 minutes. Mettez la pâte dans un bol graissé, badigeonnez le dessus de beurre fondu, recouvrez d'un linge propre ou d'un papier ciré et laissez lever au double du volume à une température de 75°F à 85°F. Abaissez la pâte et renversez-la sur une planche enfarinée. Coupez en quatre parties à l'aide d'un couteau graissé. Façonnez en quatre boules. Recouvrez et laissez reposer 15 minutes. Avec la paume de la main, façonnez en rouleau de 12 pouces de longueur. Coupez le rouleau en morceaux de la grosseur désirée et façonnez en boules. Mettez dans un moule de 8 x 8 x 2". Recouvrez d'un linge humide et laissez lever au double du volume. Faites cuire dans un four de 375°F, 20 minutes. Mélangez le sirop d'érable, l'eau et le sucre et laissez cuire jusqu'à ce que le sirop fasse des fils. Versez sur les brioches lorsqu'elles sont encore chaudes. Parsemez d'amandes au goût.

### VARIATIONS

**A la cannelle :** Déposez le rouleau de pâte dans le moule en le disposant en spirale, saupoudrez sur le dessus un mélange de cannelle et de sucre. Procédez comme recette ci-dessus pour finir.

**Aux raisins :** Ajoutez 1/2 tasse à 3/4 de raisins dans la pâte au moment de façonner en boules.

**Aux amandes :** Ajoutez des amandes hachées grossièrement dans la pâte au moment de façonner en boules.

**Aux fruits :** Ajoutez des fruits confits à la pâte au moment de façonner en boules.

### Brioche à l'érable en spirales

1 enveloppe de levure granulée	1 c. à thé de sel
1/4 tasse d'eau tiède	3 c. à table de beurre
1 tasse de lait	1 oeuf battu
2 c. à table de sucre d'érable	3 à 3 1/2 tasses de farine

Garniture : Beurre, cannelle, sucre d'érable.

Faites gonfler la levure dans l'eau tiède. Chauffez le lait, ajoutez le sucre d'érable, le sel et le beurre. Ajoutez l'oeuf battu et assez de farine pour donner une pâte lisse. Laissez lever au double du volume. Renversez sur une planche enfarinée et abaissez à  $\frac{3}{4}$  de pouce d'épaisseur. Étendez du beurre ramolli et saupoudrez de la cannelle et du sucre d'érable. Roulez et coupez en tranches de  $\frac{3}{4}$  de pouce d'épaisseur. Mettez chaque tranche sur une plaque graissée ou dans des moules à muffins. Laissez lever de nouveau et faites cuire à 350°F, 20 à 25 minutes.

### Gâteau à la farine de blé à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	1 pincée de sel
1 c. à table de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
3 c. à table de sucre d'érable	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 oeuf	1 tasse de farine de blé entier
2 c. à thé de poudre à pâte	Vanille au goût

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre d'érable et l'oeuf. Battez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Tamisez la farine avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez au premier mélange, en alternant avec le lait. Faites bouillir le sirop d'érable pendant 5 minutes. Versez-le dans un moule à gâteau de 8 pouces. Déposez la pâte sur ce sirop, couvrez le moule et faites cuire 25 à 30 minutes dans un four de 400°F.

### Gâteau cuit à la vapeur à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	2 c. à thé de soda
2 tasses de flocons d'avoine	1 c. à thé de sel
3 tasses de lait sur	1 tasse de raisins secs épépinés
2 tasses de farine de blé d'Inde	1 tasse d'amandes hachées
2 tasses de farine de blé entier (à peu près)	2 c. à table de farine

Saupoudrez les raisins et les amandes avec la farine. Mélangez dans un bol les flocons d'avoine, le lait sur et le sirop d'érable. Laissez tremper 20 minutes. Ajoutez alors la farine de blé entier, la farine de blé d'Inde, le soda à pâte et le sel. Incorporez les raisins et les noix. Brassez juste assez pour opérer le mélange. Versez la pâte dans un moule de pouding à la vapeur ou encore dans des boîtes de conserves vides ; graissez les moules et ne les remplissez qu'aux  $\frac{2}{3}$ . Recouvrez les boîtes de conserve de 2 épaisseurs de papier aluminium. Faites cuire dans un chaudron d'eau bouillante en ayant soin de mettre un double fond dans la marmite de manière que l'eau puisse circuler. Cuisez 3 heures ; l'eau doit mijoter constamment. Couvrez également le chaudron. Placez alors les moules découverts dans un four de 300° F, 15 à 20 minutes. Pour servir, tranchez et beurrez.

N. B. — Si vous avez préparé le gâteau à l'avance, faites réchauffer au moment de servir.

Ce gâteau est délicieux avec des fèves au lard.

## Gâteau velouté à l'érable

8 c. à table de beurre	1 1/4 tasse de sucre d'érable
4 oeufs	granulé ou râpé
1 1/2 tasse de farine	1/2 tasse d'eau froide
4 c. à thé de poudre à pâte	1 tasse de fécule de maïs

Défaites le beurre en crème, ajoutez les jaunes d'oeufs battus avec le sucre d'érable. Battez jusqu'à ce que le mélange soit très léger. Ajoutez l'eau froide, la farine et la fécule de maïs tamisées ensemble. Montez les blancs d'oeufs en neige, incorporez-les délicatement au mélange. Faites cuire dans un moule graissé, à four modéré pendant 40 à 50 minutes. Laissez refroidir le gâteau et garnissez d'une glace au beurre et au sirop d'érable. Si vous préférez, faites cuire la pâte dans deux moules. Réunissez avec une crème à l'érable et garnissez d'une glace crèmeuse à l'érable.

## Gâteau réfrigéré à l'érable

3/4 tasse de sirop d'érable	2 oeufs bien battus
1 1/2 tasse de lait	1/2 c. à thé de vanille
1 c. à table de gélatine neutre	1/4 tasse de crème
1/4 tasse d'eau froide	Doigts de dames

Faites chauffer le lait dans la partie supérieure d'un bain-marie. Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Ajoutez les jaunes d'oeufs au lait chaud en ayant soin de les réchauffer avec un peu de liquide chaud. Laissez cuire jusqu'à épaissement en brassant constamment pendant la cuisson. Retirez du feu, ajoutez la gélatine, le sirop d'érable et la vanille. Brassez pour mélanger et fondre la gélatine. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange soit partiellement pris. Battez le mélange jusqu'à ce qu'il soit parfaitement lisse, ajoutez la crème fouettée. Versez 1/2 pouce de ce mélange dans un moule. Coupez des doigts de dames en deux, entourez-en le moule, bouts coupés en haut. Remplissez avec le reste de la crème et laissez prendre.

N.B. — On peut alterner des morceaux de doigts de dames avec le mélange de crème. On peut aussi, faute de doigts de dames ou pour utiliser un reste de gâteau, couper en rectangles un gâteau ordinaire et procéder de la même façon qu'avec des doigts de dames.

## Gâteau au sirop d'érable

1/2 tasse de beurre	3/4 c. à thé de soda
1/3 tasse de sucre en poudre	2 c. à thé de poudre à pâte
2 oeufs battus	1/4 c. à thé de muscade
1 tasse de sirop d'érable	1/3 tasse d'eau chaude.
2 1/2 tasses de farine à pâtisserie	

Défaites en crème le beurre, le sucre et les oeufs battus. Tamisez les ingrédients secs, ajoutez au premier mélange en alternant avec le sirop d'érable et l'eau chaude. Faites cuire dans un four à 375°F, 35 à 40 minutes.

## Gâteau renversé à l'érable

¾ tasse de sirop d'érable	2 tasses de pommes tranchées
¼ tasse de beurre	1 pincée de sel
<hr/>	
¼ tasse de végétaline	1½ tasse de farine tout-usage
⅔ tasse de sucre	3 c. à thé de poudre à pâte
1 oeuf	½ c. à thé d'essence
¾ tasse de lait	

Mélangez le sirop d'érable, le beurre et le sel dans une casserole. Faites bouillir 5 à 8 minutes, sans brasser. Versez dans un moule à gâteaux de 9 x 9 pouces. Placez les tranches de pommes en les croisant les unes sur les autres sur le sirop et recouvrez de pâte à gâteau préparée selon la méthode habituelle avec les ingrédients ci-dessus. Faites cuire dans un four à 375°F, 50 minutes. Laissez reposer dans le moule au moins 5 minutes avant de démouler. Servez chaud avec crème fouettée ou sauce de votre choix.

On peut remplacer les pommes par tout autre fruit comme poire, pêche, abricot, ananas (égouttés).

## Biscuits

### Biscuits au sirop d'érable

1 tasse de beurre ou de végétaline	½ c. à thé de gingembre
1 tasse de cassonade	1 tasse de lait
1 oeuf	1 c. à thé de soda à pâte
6 c. à table de sirop d'érable	Farine

Défaites le beurre ou la végétaline en crème, ajoutez la cassonade et brassez jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajoutez l'oeuf battu, le sirop d'érable dans lequel vous aurez fait dissoudre le soda à pâte. Ajoutez la farine tamisée avec le gingembre en alternant avec le lait. Mettez assez de farine pour pouvoir rouler la pâte. Abaissez la pâte à ⅛ de pouce d'épaisseur, taillez avec un emporte-pièce et faites cuire dans un four chaud.

N.B. — On peut faire des biscuits plus économiques avec 1 tasse de sirop d'érable et 2 c. à thé de soda à pâte.

Pour avoir des biscuits avec garniture, taillez la moitié des biscuits avec un coupe-beignes et lorsqu'ils sont froids, collez-les deux à deux avec de la gelée de pommes ou autre.

### Biscuits roulés à l'érable

2 tasses de farine	⅔ tasse de lait (ou un peu plus)
3 c. à thé de poudre à pâte	½ tasse de sucre d'érable
½ c. à thé de sel	½ tasse d'amandes
¼ tasse de beurre	Beurre ramolli

Mélangez et tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel. Faites entrer le beurre à l'aide de deux couteaux et ajoutez le lait pour obtenir une pâte molle. Renversez sur une planche enfarinée et pétrissez pour donner la forme d'une boule. Abaissez à ½ pouce d'épaisseur. Badigeonnez avec du beurre ramolli, saupoudrez le sucre

d'érable et les amandes. Roulez comme un gâteau roulé et coupez en tranches d'un pouce d'épaisseur. Placez les tranches sur une plaque beurrée, badigeonnez avec du beurre ramolli et faites cuire à 425°F, 20 minutes.

### Galettes au sirop d'érable

1 tasse de sirop d'érable	1 tasse de cassonade
1/2 tasse de végétaline	1 tasse de lait de beurre
2 c. à table d'eau bouillante	2 c. à thé de soda à pâte
2 1/2 tasses de farine	1 oeuf
1 c. à thé de gingembre	1 c. à thé de clou de girofle
1/2 c. à thé de cannelle	1 pincée de sel

Faites chauffer au bain-marie le sirop d'érable, le sucre, la végétaline, les épices et le sel. Mélangez bien le tout. Ajoutez les oeufs non battus, le lait. Faites dissoudre le soda à pâte dans l'eau bouillante et ajoutez-le aux autres ingrédients. Ajoutez la farine. Versez dans des petits moules à muffins et faites cuire dans un four modéré 20 minutes.

### Rochers à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	1/3 tasse de fruits confits
2 blancs d'oeufs	1 tasse de noix hachées
1/2 tasse de raisins	

Dans une casserole, faites bouillir le sirop rapidement jusqu'à ce qu'il forme une boule dure dans l'eau froide (254°F). Montez les blancs en neige, incorporez graduellement le sirop chaud. Quand le mélange est ferme, incorporez les fruits et les noix. Déposez par cuillerées sur une plaque légèrement beurrée et faites sécher dans un four lent (200°F).

N.B. — On peut aussi laisser sécher à la température de la pièce 12 heures.

### Carrés à l'érable

1/2 tasse de beurre	1/2 tasse de raisins
1 tasse de sucre d'érable granulé ou râpé	1/2 tasse de noix
2 oeufs	1 c. à thé de cannelle
2 tasses de farine	1/2 c. à thé de clou de girofle
	1 c. à table de crème épaisse

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre d'érable (3/4 tasse) et les oeufs bien battus. Faites entrer la farine tamisée avec le sel. Ajoutez les amandes et les raisins. Graissez un moule, étendez la pâte à 3/4 de pouce d'épaisseur. Mélangez le reste du sucre d'érable (1/4 tasse) avec la cannelle et le clou de girofle, délayez avec la crème. Étendez cette dernière préparation sur la première. Faites cuire au four de 350°F, 15 à 20 minutes. Coupez en carrés.

### Macarons à l'érable

4 blancs d'oeufs	1 c. à table de farine
3/4 tasse de sucre d'érable granulé ou râpé	2 tasses de noix de coco râpé

Montez les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez graduellement le sucre d'érable granulé ou râpé finement, la farine, puis le coco râpé. Déposez par cuillerées sur une plaque beurrée et faites cuire dans un four modéré.

### Doigts de dames

3 œufs	1 à 2 c. à table de lait
1/3 tasse de sucre	1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de farine tout-usage	1/2 c. à thé de vanille

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le lait à mesure que la préparation devient trop épaisse ; aromatisez. Montez les blancs en neige avec 2 c. à thé de sucre, ajoutez-les aux jaunes d'œufs en même temps que la farine tamisée avec le sel. A l'aide d'un cornet de papier, déposez la pâte sur une plaque recouverte d'un papier non beurré, (doigts de 3 pouces de longueur par 3/4 de pouce de largeur). Cuisez dans un four chaud (400°F), 4 à 5 minutes. Enlevez les doigts de dames à l'aide d'un couteau.

## Poudings

### Pouding au pain à l'érable

4 à 6 tranches de pain	1 œuf
1/2 livre de sucre d'érable	Muscade au goût
3 tasses de lait	

Mettez dans un plat qui va au four des tranches de pain beurrées, saupoudrez de sucre d'érable. Alternez ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli aux 3/4. Faites chauffer le lait, versez sur l'œuf battu, ajoutez un peu de muscade au goût. Versez sur le pain et faites cuire au four 30 à 40 minutes.

### Pouding chômeur à l'érable

1 1/2 tasse de sirop d'érable	4 c. à thé de poudre à pâte
1/2 tasse d'eau	1/4 tasse de sucre
2 c. à table de beurre	2 tasses de farine tout-usage
1 tasse de lait	1/2 c. à thé de sel
2 œufs	

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et les œufs battus. Tamisez la farine avec les ingrédients secs ; ajoutez-les en alternant avec le lait. Mélangez le sirop d'érable et l'eau et amenez au point d'ébullition. Versez ce sirop dans un plat à pouding beurré, déposez la pâte sur ce sirop et faites cuire au four à 375°F, 30 à 35 minutes.

### Pouding au sirop d'érable

2 tasses de farine	1 tasse de sirop d'érable
4 c. à thé de poudre à pâte	1/2 tasse d'eau
1 c. à thé de sel	1 pincée de sel
3/4 tasse de liquide (eau ou lait)	2 c. à thé de fécule de maïs
4 c. à table de beurre	

Tamisez deux ou trois fois la farine avec la poudre à pâte et le sel. Incorporez le beurre avec deux fourchettes ou deux couteaux. Laissez les morceaux de beurre de la grosseur d'un demi-pois. Ajoutez le liquide promptement et manipulez le moins possible. Abaissez la pâte à  $\frac{1}{2}$  pouce d'épaisseur, beurrez légèrement, saupoudrez de sucre d'érable, roulez et tranchez à  $\frac{3}{4}$  de pouce d'épaisseur.

Faites chauffer le sirop et l'eau, ajoutez la fécule délayée avec 4 c. à thé d'eau. Brassez pour bien mélanger le tout. Versez cette sauce dans un moule à pouding, déposez la pâte sur cette sauce et faites cuire dans un four chaud.

### Pouding aux pommes à l'ancienne

1 tasse de sucre d'érable	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 oeuf battu	1 c. à thé de soda à pâte
3 c. à table de beurre	3 tasses de pommes coupées en dés
1 tasse de farine tout-usage	1 c. à thé de zeste de citron
$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade	Amandes ( $\frac{1}{4}$ de tasse)
$\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle	

Défaites en crème le beurre, ajoutez le sucre et l'oeuf battu. Tamisez la farine avec tous les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange, ainsi que les pommes, le zeste et les amandes. Versez dans un moule beurré de 8 x 8 x 2 pouces. Faites cuire au four à 350°F, 40 à 50 minutes. Servez chaud ou froid.

### Pouding au pain et aux pommes à l'érable

1 tasse de mie de pain frais	$3\frac{1}{2}$ tasses de pommes hachées
$\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable	2 c. à table de beurre
1 tasse d'eau	1 pincée de sel

Mélangez le pain, les pommes et le sel; placez dans un plat beurré. Chauffez le sirop d'érable et l'eau jusqu'au point d'ébullition. Versez sur les pommes et le pain. Saupoudrez de chapelure et garnissez de rondelles de pommes passées dans du sucre. Parsemez de noisettes de beurre et faites cuire au four à 350°F, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Servez avec de la crème.

### Pouding au riz à l'érable

$\frac{2}{3}$ tasse de riz non cuit	1 pincée de sel
2 oeufs battus légèrement	$\frac{1}{8}$ c. à thé de muscade
$\frac{2}{3}$ tasse de sirop d'érable	$\frac{1}{2}$ tasse de raisins
$1\frac{1}{2}$ tasse de lait	

Faites cuire le riz selon les indications écrites sur le contenant. Egouttez. Mélangez les oeufs et le sirop, ajoutez en brassant, le lait, le riz, les raisins, le sel et la muscade. Versez dans un plat qui va au four et faites cuire dans le four à 350°F, 50 à 60 minutes.

N.B. — Mettez la préparation dans une casserole d'eau pour la cuisson.

### Pouding au riz à l'érable meringué

$\frac{1}{2}$ tasse de riz	2 oeufs
2 tasses de lait	$\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	$\frac{1}{4}$ tasse de sirop d'érable (pour meringue)

Faites cuire le riz au bain-marie avec le lait et le sel. Ajoutez les jaunes d'oeufs et le sirop d'érable, en ayant soin de réchauffer un peu les oeufs avant de les ajouter dans le liquide chaud. Faites cuire à peu près 5 à 8 minutes jusqu'à épaissement. Versez dans un plat qui va au four. Montez les blancs d'oeufs en neige, ajoutez le sirop d'érable lentement et continuez à battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Couvrez le pouding avec cette meringue et faites cuire à four lent (325°F), environ 20 minutes.

## Tartes

### Tarte au sirop d'érable

#### Pâte :

1 tasse de farine  
 $\frac{1}{3}$  tasse de végétaline  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel  
 $\frac{1}{3}$  tasse d'eau froide

#### Remplissage :

1 tasse de sirop d'érable  
 $\frac{1}{2}$  tasse de crème  
 $\frac{1}{2}$  tasse de farine  
 Amandes au goût

Avec les ingrédients de la pâte, préparez une pâte brisée. Faites cuire selon la technique habituelle.

Faites bouillir le sirop, liez avec la farine délayée avec assez d'eau froide pour former un mélange homogène. Ajoutez au sirop bouillant ainsi que la crème. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais. Versez après refroidissement dans l'abaisse de pâte déjà cuite. Saupoudrez au goût d'amandes hachées.

N.B. — Pour préparer des tartelettes à l'érable, faites cuire des fonds de tartelettes dans des moules à muffins ou encore dans des assiettes à tartes individuelles. Versez la crème dans ces tartelettes et garnissez d'amandes ou de crème fouettée.

### Tarte aux raisins et au sirop d'érable

1 tasse de sirop d'érable  
 $\frac{1}{2}$  tasse d'eau  
 $1\frac{1}{2}$  c. à table de fécule de maïs

1 tasse de raisins  
 1 abaisse de pâte cuite (8 pouces)

Mélangez la fécule de maïs et l'eau froide. Ajoutez au sirop et aux raisins. Amenez au point d'ébullition en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais ; environ 5 minutes. Refroidissez. Versez dans l'abaisse déjà cuite. Garnissez de bandes de pâte entrecroisées et faites cuire à four chaud (425°F), environ 20 minutes.

### Tarte chiffon à l'érable

$\frac{1}{2}$  tasse de sirop d'érable  
 $\frac{1}{2}$  tasse de lait  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé de sel  
 1 c. à table de gélatine neutre  
 2 c. à table d'eau froide

2 oeufs  
 $1\frac{1}{2}$  tasse de crème  
 1 c. à thé de vanille  
 Pâte à tarte

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer le lait, le sirop d'érable et le sel dans la partie haute d'un bain-marie. Ajoutez lentement les jaunes d'oeufs en ayant soin de les réchauffer avant de les ajouter au liquide chaud. Ajoutez la gélatine, brassez pour mélanger et pour dissoudre. Faites refroidir le mélange.

Fouettez la crème. Aromatisez à la vanille. Incorporez la moitié de la crème, ainsi que les blancs d'oeufs montés en neige, dans la cossetarde refroidie. Versez dans un fond de tarte déjà cuit. Décorez avec le reste de la crème fouettée et faites refroidir au réfrigérateur. Parsemez de noix hachées ou de coco râpé, si désiré.

### Tarte aux pommes de luxe

Pommes pelées et tranchées  
1 c. à table de beurre  
1/2 c. à thé de muscade  
3/4 tasse de sucre d'érable

Jus de 1 citron  
Zeste râpé de 1/2 citron  
Pâte à tarte

Foncez l'assiette à tarte d'une abaisse de pâte. Tranchez les pommes et remplissez l'abaisse des pommes en les empilant assez haut au centre. Parsemez de beurre en noisettes. Mélangez le sucre d'érable, la muscade, le sel et le zeste de citron et saupoudrez le tout sur les pommes. Ajoutez un peu de farine si les pommes sont très juteuses. Versez le jus de citron sur le tout. Recouvrez d'une autre abaisse de pâte en ayant soin de la découper 1/2 pouce plus grande que l'assiette. Retournez le surplus en dessous de la première abaisse dont les bords auront été humectés d'un peu d'eau avec un pinceau. Collez les deux abaisses, pincez pour donner une fantaisie. Badigeonnez la tarte avec du lait sucré et faites cuire 15 minutes dans un four à 425°F. Réduisez la chaleur à 325°F et laissez cuire encore 40 à 50 minutes. Servez avec un fromage à votre goût.

## Bonbons

### Tire à l'érable

1 tasse de sirop d'érable  
1/2 tasse d'eau  
1/2 tasse de sucre

1 c. à table de beurre  
1/8 c. à thé de crème de tartre

Mélangez tous les ingrédients et faites bouillir jusqu'à boule dure dans l'eau froide (260°F). Versez immédiatement dans un grand plat beurré. A mesure que la tire refroidit, repliez les bords vers le centre, afin qu'elle refroidisse uniformément. Laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle garde l'empreinte du doigt et soit facile à manier. Enduisez vos mains de beurre et étirez jusqu'à ce que la tire soit d'une couleur très pâle. Tortillez et coupez avec des ciseaux en morceaux de la grosseur désirée. Enveloppez chaque morceau de papier ciré. Gardez au froid.

### Sucre à la crème à l'érable

2 tasses de sucre d'érable  
1 tasse de sucre  
1 tasse de cassonade pâle  
3 tasses de crème  
2 c. à table de farine

2 c. à thé de poudre à pâte  
1 pincée de sel  
1 c. à table de beurre  
1 c. à thé de vanille  
Amandes au goût

Mélangez tous les ingrédients excepté le beurre, les amandes, la vanille. Faites cuire lentement au début, la préparation ne doit pas bouillir aussi longtemps que

les sucres ne sont pas fondus. Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange soit épais (240°F), ou jusqu'à boule molle dans l'eau froide. Retirez du feu, ajoutez le beurre et la vanille et laissez tiédir. Brassez jusqu'à ce que la préparation perde son lustre, ajoutez les amandes et versez dans une casserole beurrée. Coupez en morceaux avant que le sucre soit complètement refroidi.

### Fudge à l'érable

2 tasses de sirop d'érable  
1/3 tasse d'eau

4 c. à table de beurre

Faites bouillir le tout jusqu'à ce que le mélange forme une boule molle dans l'eau froide, (234°F). Enlevez du feu et laissez tiédir. Battez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange perde son lustre. Versez immédiatement dans un plat de 8 x 4 pouces, légèrement beurré. Coupez en morceaux avant que le bonbon ne soit complètement refroidi.

### Bonbons durs à l'érable

2 tasses de sirop d'érable  
2 c. à table de beurre

1/4 c. à thé de crème de tartre  
1 pincée de sel

Mélangez tous les ingrédients et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop casse dans l'eau froide (280°F). Ne brassez pas mais faites attention que le sirop ne brûle pas. Dans un plat non beurré (assiette à tarte), mettez des amandes et versez-y immédiatement le sirop. Laissez refroidir à la température de la pièce. Lorsque le mélange commence à craquer, décollez de l'assiette avec un mouvement tournant de la main et cassez avec un couteau.

### Fondant à l'érable

1 livre de sucre d'érable  
1 livre de sucre blanc

1 1/2 tasse d'eau

Mélangez les sucres et l'eau, brassez pour dissoudre les sucres. Faites bouillir dans une casserole couverte 3 à 4 minutes. Découvrez le récipient, enlevez, s'il y a lieu, le sucre cristallisé autour de la casserole avec un linge humide ou un pinceau. Laissez bouillir sans brasser jusqu'à 240°F, ou boule molle dans l'eau froide.

Versez dans un grand plat, dans un cabaret de granit ou encore sur une plaque de marbre ; laissez tiédir. Dès que la préparation est assez refroidie pour garder l'empreinte du doigt, travailler avec une spatule jusqu'à consistance d'une pâte. Lorsque le fondant devient trop ferme pour être travaillé avec la spatule, continuez avec les mains.

Enveloppez dans un linge humide et laissez reposer deux jours au frais dans une jarre de grès recouverte d'un papier ciré et d'un couvercle.

Utilisez le fondant pour glacer des gâteaux, confectionner des bonbons et façonner des centres de chocolat, etc. Le fondre au bain-marie, en le brassant continuellement, plus ou moins longtemps suivant l'épaisseur de la crème qu'on désire obtenir ou l'usage qu'on veut en faire.

Pour confectionner des bonbons, façonnez à la forme voulue et trempez dans du chocolat semi-sucré, fondu au bain-marie. Laissez sécher sur un papier ciré quelques heures avant de servir.

## Fudge à l'érable avec fondant

4½ tasses de sucre granulé	3 tasses de crème
⅔ tasse de sirop de maïs blanc	1 tasse de fondant
1 tasse de sucre d'érable	

Mélangez tous les ingrédients excepté le fondant, mettez dans une casserole et amenez lentement au point d'ébullition. Faites bouillir en brassant constamment jusqu'à l'obtention d'une boule dure dans l'eau froide (244°F). Versez cette préparation dans un grand plat humecté d'eau et laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange garde l'empreinte des doigts. Ajoutez le fondant et battez jusqu'à ce que la préparation durcisse. Placez dans un bol. Recouvrez d'un linge humide et laissez reposer quelques heures. Mettez au bain-marie. Chauffez en brassant jusqu'à ce que le fudge devienne brûlant. Versez dans un moule huilé. Laissez refroidir et coupez en morceaux.

## Fudge crémeux à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	1 tasse de crème
1 tasse de cassonade	1 pincée de sel
1 tasse de sucre	1 c. à thé de vanille

Mettez dans une casserole le sirop d'érable, la cassonade et le sucre. Placez sur feu doux et brassez jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Ajoutez la crème et laissez cuire jusqu'à 238°F ou jusqu'à ce que la crème fasse une boule molle lorsqu'on en fait tomber une c. à thé dans de l'eau froide. Si le sirop se dissout dans l'eau, le sucre à la crème n'est pas assez cuit. Mais sitôt que le degré de cuisson est obtenu, il faut le retirer du feu immédiatement et laisser refroidir 10 minutes dans la casserole avant de commencer à le battre si l'on veut qu'il soit plus crémeux. Juste avant de battre, ajoutez le sel et aromatisez avec la vanille. Quand la crème perd son lustre, commence à granuler, versez dans un plat beurré et marquez en carrés aussitôt que le mélange est pris. Ce sucre se conserve bien dans un bocal de verre bien fermé.

REMARQUE — Cette recette peut varier suivant les ressources dont on dispose. On peut supprimer le sirop d'érable et remplacer par 1 tasse de cassonade. Si l'on n'a pas de crème, on peut employer du lait et ajouter 2 c. à table de beurre. La crème peut aussi être remplacée par une quantité égale de lait évaporé. Enfin on peut ajouter, juste avant de le battre, des noix hachées. Si le sucre granule si vite qu'on ne puisse le couler dans un plat, on le fait fondre au-dessus de l'eau chaude en brassant.

## Boules de blé d'Inde soufflé à l'érable

1½ tasse de sirop d'érable	1 c. à table de beurre
1 c. à thé de vinaigre	¼ c. à thé de sel
½ tasse de sucre	2 pintes de blé d'Inde soufflé
½ tasse d'eau	

Mélangez le sirop d'érable, le vinaigre, le sucre et l'eau dans une casserole. Amenez lentement au point d'ébullition. Sur un feu doux, laissez bouillir SANS brasser jusqu'à ce que le sirop fasse des fils. (230°F). Enlevez du feu, laissez reposer 10

minutes. Ajoutez le beurre et le sel et versez lentement sur le blé d'Inde soufflé. Mélangez délicatement. Laissez reposer jusqu'à ce qu'il soit possible de travailler avec les mains. Enduisez vos mains de beurre et formez des boules. Donne 24 boules de 3 pouces de diamètre.

### Fudge "divinité"

2 tasses de sirop d'érable  
¼ c. à thé de sel

2 blancs d'oeufs  
½ tasse d'amandes hachées

Prenez une marmite et graissez les bords avec du beurre. Faites bouillir rapidement le sirop d'érable jusqu'à boule dure dans l'eau froide. (250°F). Ne brassez pas pendant la cuisson. Enlevez du feu. Montez les blancs en neige avec le sel jusqu'à ce qu'ils puissent tenir une cuillère debout. Versez le sirop sur les blancs d'oeufs en brassant constamment au malaxeur électrique si possible et à la vitesse la plus rapide. Brassez jusqu'à ce que le mélange garde sa forme et qu'il perde son lustre. Ajoutez les amandes. Laissez tomber par cuillerées sur un papier ciré en effectuant un mouvement tournant.

### Fudge à l'érable à la guimauve

2 tasses de sirop d'érable  
2 c. à table de beurre

¾ tasse de lait  
Guimauve

Faites bouillir le sirop d'érable, le lait et le beurre jusqu'à boule molle dans l'eau froide (234°F). Retirez du feu, laissez tiédir, battez jusqu'à consistance crémeuse. Versez dans une casserole beurrée contenant des guimauves miniatures.

### Pralines

1 tasse de sucre granulé  
⅔ tasse de sirop d'érable

⅓ tasse de beurre

Cuisez le tout jusqu'à ce que le sirop soit cassant dans l'eau froide. (280°F à 290°F). Laissez tomber en pastilles sur un marbre ou un plat beurré.

### Dattes farcies au sucre d'érable

1 livre de dattes  
Sucre à la crème

Sucre d'érable granulé

Enlevez les noyaux de deux dattes ; mettez-les l'une sur l'autre afin d'augmenter le volume de la datte. Remplissez la cavité de sucre à la crème. Refermez et roulez dans du sucre d'érable granulé. Continuez l'opération jusqu'à ce que les dattes soient épuisées.

## Sauces

### Sauce au beurre d'arachides

1/2 tasse de beurre d'arachides                      1 tasse de sirop d'érable

Ajoutez graduellement le sirop d'érable au beurre d'arachides. Mélangez bien et utilisez au besoin.

### Sauce à l'érable

2/3 tasse de sirop d'érable                      1 1/2 c. à thé de fécule de maïs  
1/3 tasse d'eau                                      1 pincée de sel  
2 c. à table de beurre

Délayez la fécule avec l'eau et le sirop d'érable. Amenez au point d'ébullition en brassant constamment afin d'éviter la formation de grumeaux. Cuisez pendant 4 à 5 minutes. Servez chaud ou froid.

### Sauce aux fruits à l'érable

Mélangez 1/2 tasse de sirop d'érable et 1 boîte d'ananas râpés, égouttés. Amenez au point d'ébullition et servez chaud ou froid.

### Sauce épicée

1/8 c. à thé de cannelle                      1 c. à table de sucre  
1/4 c. à thé de muscade                      1 tasse de crème légère  
1 pincée de clou de girofle                      1/4 c. à thé de vanille

Mélangez les épices avec le sucre. Ajoutez la crème et laissez cuire jusqu'au point d'ébullition. Enlevez du feu, ajoutez la vanille. Servez chaud avec pommes à l'érable.

## Glaçages

### Glace bouillie au sucre d'érable

1 1/2 tasse de sucre d'érable                      1 blanc d'oeuf  
1/3 tasse d'eau

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention de fils ou 238°F à 240°F. Montez le blanc d'oeuf en neige, versez-y le sirop bouillant en battant constamment jusqu'à ce que le mélange devienne assez épais pour ne pas couler. S'il arrive que la glace n'épaississe pas assez, mettez au-dessus de l'eau chaude et continuez à battre. Si au contraire la glace devenait trop épaisse, ajoutez quelques gouttes d'eau.

N.B. — Pour une glace plus mousseuse, employez 2 blancs d'oeufs.

## Glace 7 minutes

$\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable	$\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre granulé	1 blanc d'oeuf
$\frac{1}{8}$ c. à thé de crème de tartre	

Mettez dans la partie supérieure d'un bain-marie le sirop, le sucre, la crème de tartre, le sel et le blanc d'oeuf. Laissez reposer quelques minutes et brassez pour dissoudre le sucre. Placez le bain-marie au-dessus de l'eau chaude et battez vigoureusement avec un batteur d'oeuf jusqu'à ce que la glace soit de la consistance désirée.

## Glace fudge à l'érable

$1\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable	3 c. à table de beurre
--	------------------------

Mélangez le sirop et le beurre. Faites bouillir jusqu'à boule molle dans l'eau froide (234°F). Enlevez du feu, laissez tiédir et battez jusqu'à ce que le mélange perde son lustre. Versez immédiatement sur un gâteau.

## Glace mousseuse à l'érable

$\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable	1 blanc d'oeuf
---------------------------------------	----------------

Faites bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il forme une boule dure dans l'eau froide (252°F). Montez le blanc d'oeuf en neige, versez le sirop lentement en battant constamment jusqu'à ce que la glace garde sa forme. Suffisant pour glacer un gâteau de 8 pouces.

## Glace rapide au sirop d'érable

$\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable	1 blanc d'oeuf
---------------------------------------	----------------

Montez en neige le blanc de l'oeuf. Versez lentement le sirop en battant constamment jusqu'à ce que la glace garde sa forme. Suffisant pour un gâteau de 8 pouces.

N.B. — Cette glace n'étant pas cuite doit être utilisée aussitôt que possible.

## Glace fondante à l'érable

2 tasses de sucre d'érable	$\frac{1}{8}$ c. à thé de crème de tartre
1 tasse d'eau	

Faites fondre le sucre et l'eau sur un feu très doux. L'ébullition ne doit pas commencer avant que le sucre soit fondu. Laissez bouillir jusqu'à 230°F, versez dans un plat légèrement humecté d'eau froide et laissez reposer jusqu'à ce que le mélange garde l'empreinte des doigts. Battez alors avec une spatule ou une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Étendez sur le gâteau.

N.B. — Si la glace est trop prise, ajoutez un peu d'eau froide.

## Glace à l'érable et au fromage

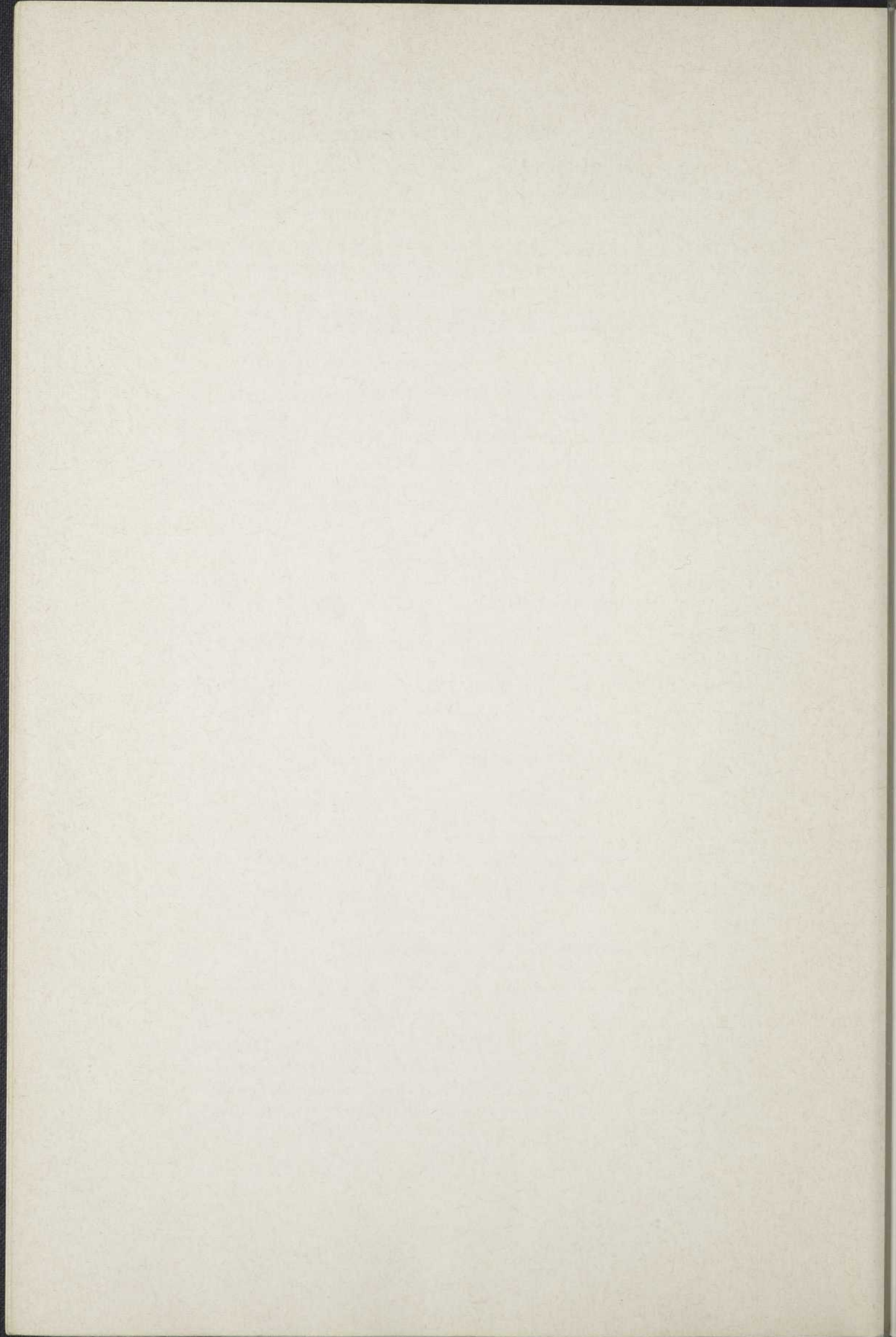
2 tasses de sirop d'érable	1 pincée de sel
1 paquet de fromage à la crème (4 onces)	$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence d'érable
	2 tasses de sucre en poudre

Faites bouillir le sirop d'érable jusqu'à boule molle dans l'eau froide. (230°F). Défaites le fromage en crème, ajoutez le sel et l'essence, ajoutez lentement le sirop et le sucre en poudre.

## Garniture à la crème fouettée

1 tasse de crème	$\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable
------------------	---------------------------------------

La crème à fouetter et le sirop doivent être très froids. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajoutez le sirop graduellement en continuant de battre jusqu'à ce que la crème garde sa forme. Servez avec gâteau, pouding, etc.

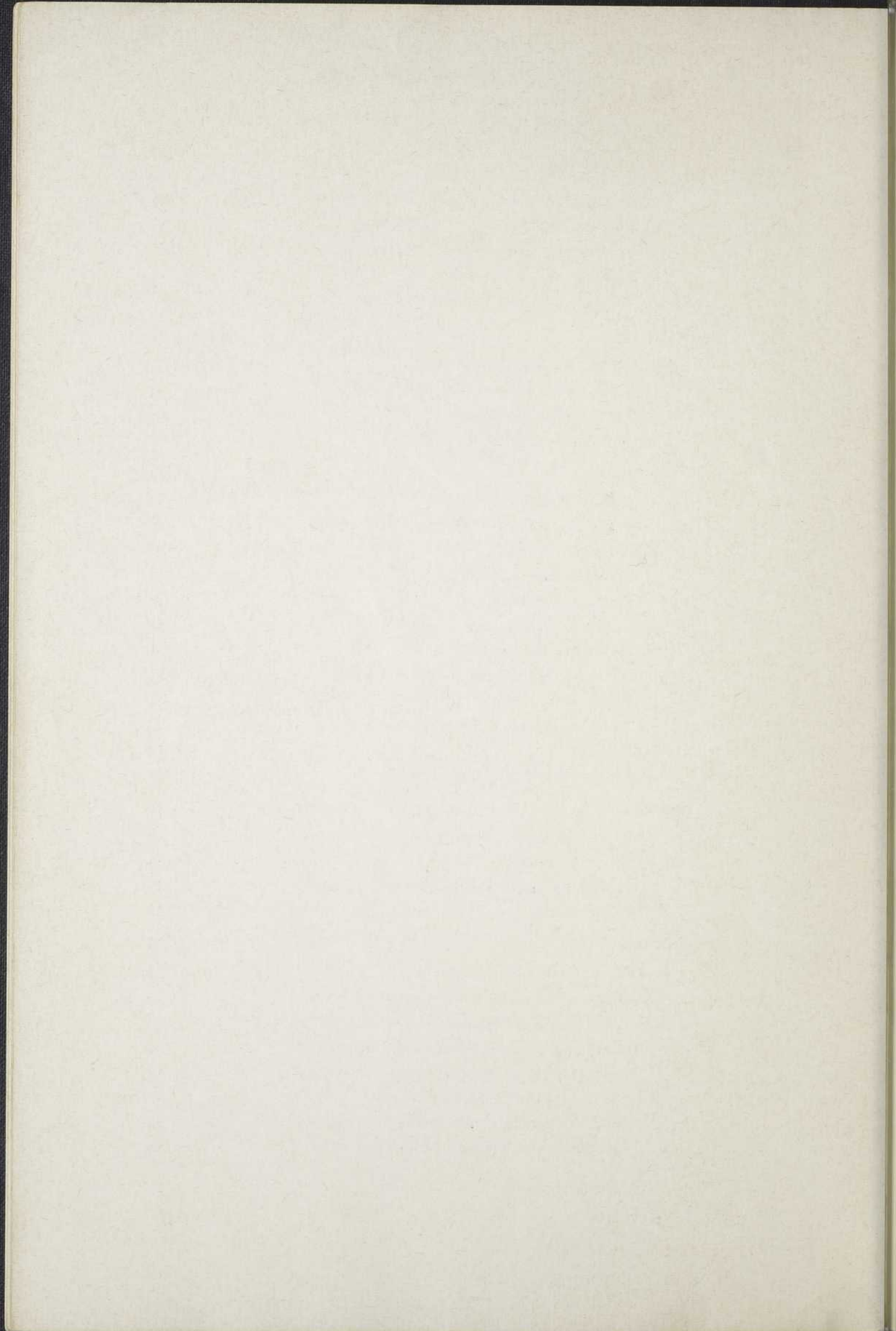


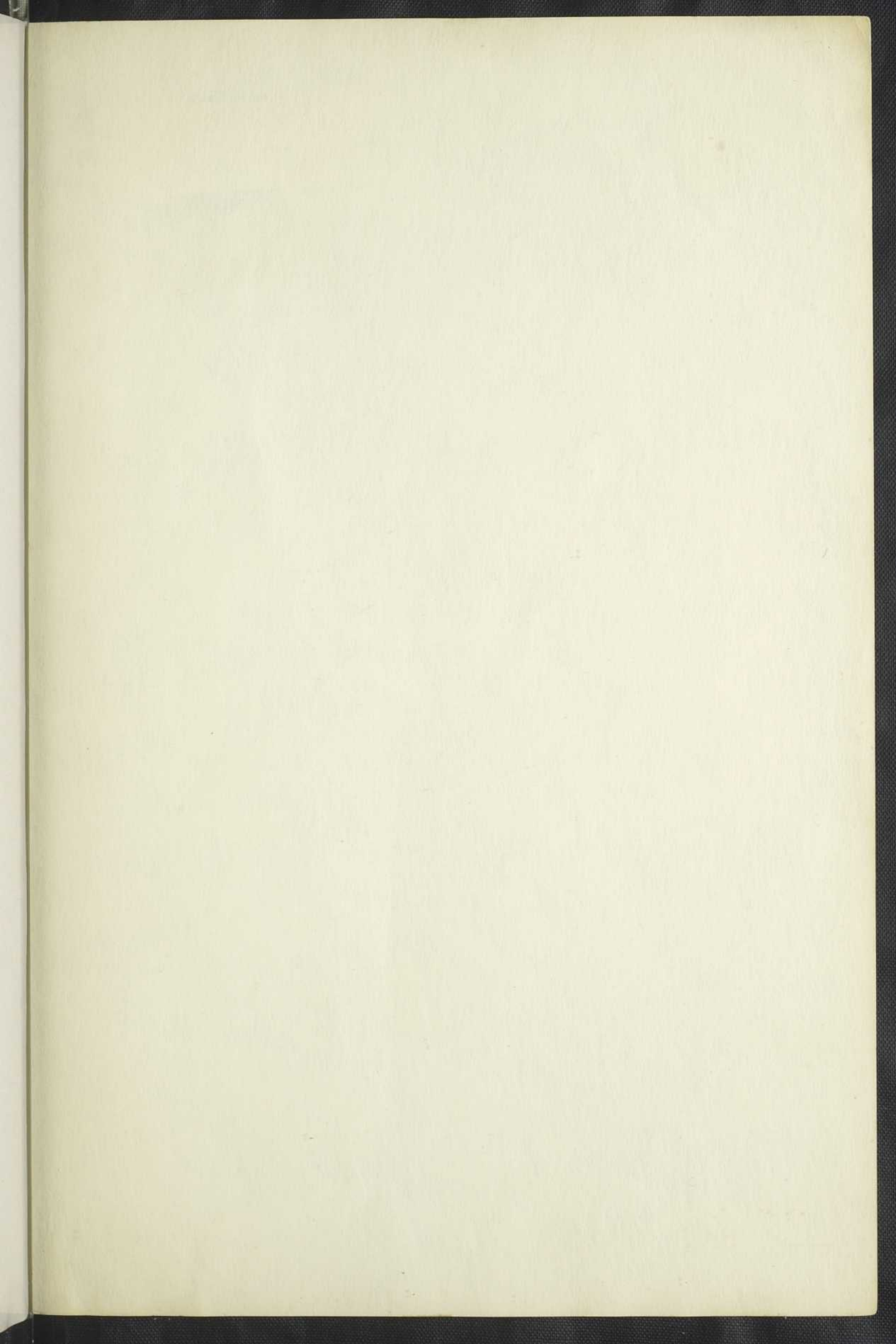
# Table des matières

INTRODUCTION	3
GÉNÉRALITÉS	5
Règlements concernant les produits de l'érable	5
Manutention des produits de l'érable	7
Equivalences	7
Suggestions concernant l'emploi des produits de l'érable dans l'alimentation	8
Fabrication des produits concentrés de l'érable à partir de la sève	9
Le sirop	9
Le sucre mou	9
Le sucre dur	9
Le beurre d'érable	9
La tire	9
Fabrication des produits concentrés de l'érable à partir du sirop	10
La tire	10
Le sucre mou	10
Le beurre d'érable	11
RECETTES À L'ÉRABLE	11
Viandes préparées à l'érable	11
Jambon canadien	11
Jambon à l'érable	11
Agneau glacé à l'érable	12
Tranches de jambon glacées à l'érable	12
Tranches de jambon glacées à la Basquaise	12
Côtelettes de porc à la Basquaise	12
Brevages à l'érable	12
Lait de poule	12
Brevage glacé à l'érable	13
Fouetté à l'érable	13
Brevage à l'érable	13
« Ginger Ale » à l'érable	13
Limonade à l'érable	13
Desserts servis froids	13
Flan à l'érable	13
Mousse à l'érable	14
Crème au sirop d'érable	14
Mousseline au sirop d'érable	14
Blanc-manger à l'érable	14

Charlotte russe à l'érable	15
Crème espagnole à l'érable	15
Bavaroise à l'érable	15
Choux à la crème	16
Eclairs à l'érable	16
Pommes meringuées à l'érable	16
Gelée au sucre d'érable et aux amandes	16
Coupes de pruneaux	17
Tapioca à l'érable	17
<b>Desserts servis glacés</b>	17
Crème glacée à l'érable	17
Parfait à l'érable	17
Crème glacée éclair à l'érable	18
Mousse glacée à l'érable	18
<b>Desserts servis chauds</b>	18
Grands-pères canadiens	18
Oeufs dans le sirop d'érable	18
Soufflé à l'érable	19
Pain doré à l'érable	19
Bagatelle à l'érable	19
Beignets à l'érable (aux pommes)	20
Alaska à l'érable	20
Pommes à l'érable	20
<b>Brioche et gâteaux</b>	21
Brioche à l'érable et variations	21
Brioche à l'érable en spirale	21
Gâteau à la farine de blé à l'érable	22
Gâteau cuit à la vapeur	22
Gâteau velouté à l'érable	23
Gâteau réfrigéré à l'érable	23
Gâteau au sirop d'érable	23
Gâteau renversé à l'érable	24
<b>Biscuits</b>	24
Biscuits au sirop d'érable	24
Biscuits roulés à l'érable	24
Galettes au sirop d'érable	25
Rochers à l'érable	25
Carrés à l'érable	25
Macarons à l'érable	25
Doigts de dames	26

<b>Poudings à l'érable</b>	26
Pouding au pain à l'érable	26
Pouding chômeur à l'érable	26
Pouding au sirop d'érable	26
Pouding aux pommes à l'ancienne	27
Pouding au pain et aux pommes à l'érable	27
Pouding au riz à l'érable	27
Pouding au riz à l'érable meringué	27
<b>Tartes</b>	28
Tarte au sirop d'érable	28
Tarte aux raisins et au sirop d'érable	28
Tarte chiffon à l'érable	28
Tarte aux pommes de luxe	28
<b>Bonbons</b>	29
Tire à l'érable	29
Sucre à la crème à l'érable	29
Fudge à l'érable	30
Bonbons durs à l'érable	30
Fondant à l'érable	30
Fudge à l'érable avec fondant	31
Fudge crémeux à l'érable	31
Boules de blé d'Inde soufflé à l'érable	31
Fudge « divinité »	32
Fudge à l'érable à la guimauve	32
Pralines	32
Dattes farcies au sucre d'érable	32
<b>Sauces</b>	33
Sauce au beurre d'arachides	33
Sauce à l'érable	33
Sauce aux fruits à l'érable	33
Sauce épicée	33
<b>Glaçages</b>	33
Glace bouillie à l'érable	33
Glace « 7 minutes »	34
Glace fudge à l'érable	34
Glace mousseuse à l'érable	34
Glace rapide au sirop d'érable	34
Glace fondante à l'érable	34
Glace à l'érable et au fromage	35
Garniture à la crème fouettée	35





BNQ



000 472 743

MAQUETTE: OFFICE D'INFORMATION ET DE PUBLICITÉ DU QUÉBEC/PIERRE GAGNON