

## Quel sirop choisir ?

Le sirop d'érable est un produit qui reflète parfaitement les caprices de la nature. La température ressentie le jour et la nuit, la présence ou l'absence de neige, les chauds rayons du soleil, la terre où est implantée l'érablière sont autant de facteurs qui contribuent à l'obtention d'une saveur, d'une couleur et d'une texture uniques à chaque coulée quotidienne d'une saison.

Il suffit de connaître les particularités gustatives de chaque sirop pour l'utiliser à bon escient et ainsi profiter pleinement de toutes les richesses naturellement offertes par ce produit de haute qualité.

Dans ce coffret, nous vous proposons une expérience-découverte de deux sirops aux caractères très différents, à mettre en valeur à l'aide des trois recettes ci-incluses.

## Sirop à déguster

Sirop au goût d'érable délicat, plus ou moins prononcé, à privilégier pour le savourer au naturel ou en accompagnement de tous vos mets préférés (gaufres, crêpes, crème glacée, etc...).

## Sirop à cuisiner

Sirop au goût robuste, parfois même costaud, qui contient une légère amertume due à la présence accrue de sels minéraux en fin de saison. Ce caractère vif est particulièrement bien adapté à la préparation des vinaigrettes et marinades. Il constitue également un excellent substitut à l'utilisation de mélasse et sucre de canne. Traditionnellement, on réservait le sirop de fin de saison à la confection du sucre du pays.

## Vinaigrette érable-balsamique

**Pour accompagner vos salades estivales, essayez cette vinaigrette au goût printanier !**



L'huile d'olive pure donnera un goût très prononcé et une texture assez lourde ; un mélange olive-canola est suggéré pour mieux apprécier le goût d'érable.

- 1 tasse de **sirop d'érable à cuisiner**
- 1 tasse d'huile d'olive et canola (pré-mélangé en vente à l'épicerie)
- ¼ tasse de vinaigre balsamique
- 1 petite gousse d'ail hachée (facultatif)
- 1 branche de thym frais
- 1 branche de persil frais
- 10 grains de poivre entier (4 poivres, au goût)

Verser le **sirop d'érable à cuisiner** dans une bouteille de votre choix. Ajouter le thym, le persil frais, l'ail haché et le poivre. Terminer en versant l'huile doucement sur le dessus pour couvrir les herbes entièrement. Bien agiter la bouteille juste avant de servir. Peut être conservé plusieurs mois au réfrigérateur. Tempérer avant de servir à nouveau et bien agiter.

Donne 2 ¼ tasses.

## Poisson cuit au BBQ sur planche de cèdre

Pour réaliser cette délicieuse recette, vous devrez séparer les 2 planchettes de cèdre incluses et en retirer les petits clous. Il vous faut aussi :

- 500g de poisson en filet (saumon, truite, ...)
- Jus de citron
- fines herbes fraîches (thym, ciboulette, ...)
- Poivre du moulin
- 2 c. à soupe de **sucre d'érable granulé**
- Huile d'olive
- Beurre



Immerger une planchette de cèdre dans l'eau 1 heure avant la cuisson. Pré-chauffer le BBQ à 400°F.

Badigeonner la planchette avec l'huile d'olive ; y déposer les filets de poisson préalablement rincés et éponnés, sans qu'ils ne dépassent les bords (pour éviter qu'ils ne brûlent). Arroser les filets de jus de citron, saupoudrer le **sucre d'érable granulé**, ajouter quelques noisettes de beurre, les fines herbes et le poivre au goût. Cuire au BBQ fermé (compter environ 15 minutes par pouce d'épaisseur du filet). Laisser brunir le sucre d'érable sur les filets. Asperger un peu d'eau sur la planchette si elle prend feu. "Cèderez"-vous à la tentation ?

## Marinade toutes viandes à l'érable

Préparer la recette à l'avance pour mariner la viande au moins 6 heures avant la cuisson. Bien enrober la viande avec la marinade et garder au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

- ½ tasse de **sirop d'érable à cuisiner**
- ½ tasse d'huile d'olive
- 1 c. à table de vinaigre
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 1 c. à table de sauce soya
- 1 tige de romarin frais
- 1 tige de persil frais
- quelques grains de poivre entier

Mélanger la moutarde, la sauce soya et le **sirop d'érable**. Ajouter le vinaigre. Incorporer l'huile en fouettant bien. Déposer les tiges d'herbes entières et le poivre dans le mélange.

Donne 1 ¼ tasse.

### Quelques idées...

Déposer une pièce de fromage camembert ou brie dans un caquelon, arroser de **sirop d'érable à déguster** et ajouter des noix de Grenoble. Cuire au four à 375°F pendant 15 minutes. Déguster avec un pain baguette.

Utilisez le **sucre d'érable en pépites** dans un bol de gruau chaud, sur la croustade aux pommes, avec de la crème glacée à la vanille.

Remplacez le sucre blanc par du **sucre granulé d'érable**. Vous gagnerez en saveur !

Bonne dégustation !

Vous avez aimé votre expérience ?

Vous souhaitez la répéter ?

Tous les produits d'érable inclus dans ce coffret, et bien d'autres, sont disponibles en tout temps de l'année et vous sont offerts en format individuel en provenance de notre érablière. Une description complète est également disponible en ligne : [www.lesversantsdor.com](http://www.lesversantsdor.com)

## Érabièrre Les Versants d'Or

Claudine Bouchard et Marco Gaudreault,  
propriétaires  
Rang 2 Ouest, Saint-Jean-Port-Joli, Qc  
G0R 3G0

Téléphone : 418.208.3896

Courriel : [c.bouchard9@videotron.ca](mailto:c.bouchard9@videotron.ca)

Site web : [www.lesversantsdor.com](http://www.lesversantsdor.com)



## De notre érabièrre à votre assiette... en passant par le BBQ

### Produits d'érable du Québec

- Sirop à déguster
- Sirop à cuisiner
- Sucre granulé
- Sucre en pépites

2 planchettes de cèdre

3 recettes à l'érable