

RECETTES À L'ÉRABLE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Grand-père au sirop d'érable

INGRÉDIENTS GRAND-PÈRE

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- 4 c. à table (60 ml) de beurre
- Une pincée de sel

INGRÉDIENTS SIROP

- 2 tasses (500 ml) de sirop d'érable pur
- 1-tasse (250 ml) d'eau une pincée de sel
- ½ tasse (125 ml) de raisins secs

PRÉPARATION

Mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.

Incorporer le beurre au mélange à l'aide de deux couteaux ou au mélangeur à pâtisserie.

Ajouter le lait et brasser jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse.

Mettre la pâte par cuillerée dans la préparation de sirop bouillante et faire cuire pendant 20



minutes sans retirer le couvercle de la casserole.

Servir avec du sirop d'érable (épaissit si désiré) et les raisins secs.

N.B. Il est très important d'ajouter le lait aux ingrédients secs à la dernière minute quand le sirop est prêt pour y ajouter les grands-pères.

Biscuits au sirop d'érable

INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500 ml) de farine
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- 4 c. à table (60 ml) de graisse végétale
- ¼ tasse (65 ml) de lait plus
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable (mélangés ensemble)
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable pur

PRÉPARATION

Tamiser les ingrédients secs dans un bol.

Mélanger avec la graisse végétale et ajouter le mélange de lait et sirop d'érable pour obtenir une pâte molle.

Étendre ou rouler la pâte en un rectangle d'un demi-pouce d'épaisseur.

Découper en petits rectangles et déposer sur une tôle graissée.

Étendre du beurre ramolli et du sirop d'érable sur chaque biscuit et faire cuire à 400°F (250°C) pendant 15 minutes.

Fondue au sirop d'érable

INGRÉDIENTS

- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable pur

- 2 ½ tasses (625 ml) de crème
- 2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs
- Fruits et baies fermes, coupés en petits morceaux

PRÉPARATION

Cuire à feu doux le sirop d'érable dans une casserole pendant 5 minutes.
Dans un bol, mélanger la fécule de maïs avec 2 cuillère à thé (10 ml) de crème.
Amener le reste de la crème à ébullition et ajouter le sirop d'érable.
Mélanger la fécule de maïs avec le mélange de sirop d'érable.
Faire cuire à feu doux en brassant constamment jusqu'à l'épaississement du liquide.
Servir la fondue dans un bol conçu à cet effet et déposer au-dessus d'un réchaud.

Barre tendre au sirop d'érable

INGRÉDIENTS

- ½ tasse (125 ml) de sucre
- ½ tasse (125 ml) de graisse végétale ramollie
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable pur
- 1 œuf
- 2/3 tasse (170 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de noix hachées (facultatif)
- 1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine
- ½ c. à thé (2.5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Étendre le mélange dans un moule carré graissé et faire cuire au four à 350°F (177°C) pendant 30 à 35 minutes.
Couper en carrés pendant que c'est encore chaud.

Gâteau au sirop d'érable et aux noix

INGRÉDIENTS

- 2 ¼ tasses (565 ml) de farine
- 2/3 tasse (170 ml) de sucre blanc
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable pur
- ½ tasse (125 ml) de graisse végétale ramollie
- ½ tasse (125 ml) de lait
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de noix hachées (facultatif)

PRÉPARATION

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Ajouter le sirop d'érable, la graisse végétale et le lait.

Battre pendant 2 minutes.

Ajouter les œufs et battre pendant 2 minutes.

Ajouter les noix hachées (si désirées) et bien mélanger.

Verser dans 2 moules graissés et enfarinés de 9 pouces.

Cuire au four à 350°F (177°C) pendant 25 à 30 minutes et mettre le glaçage au beurre à érable (voir la recette ci-dessous).

Glaçage au beurre à l'érable

INGRÉDIENTS

- ½ tasse (125 ml) de beurre
- ¼ tasse (65 ml) de noix de Grenoble ou de pacanes hachées (facultatif)
- 3 tasses (740 ml) de sucre à glacer
- 4 à 6 c. à table (60 à 90 ml) de sirop d'érable pur

RECETTES À L'ÉRABLE | 5

PRÉPARATION

Battre en crème le beurre et le sucre, ajouter le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange soit lisse et facile à étendre, ajouter les noix (si désirées) et étendre sur le gâteau.