Carrés au sirop d'érable

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte :
- *750ml (3 tasses) de farine*
- *5 ml (1 c. à café) de sel*
- *250 ml de graisse végétale*
- *175 ml (3/4 tasse) d'eau*

Pour la garniture :
85 ml (1/3 t.) de beurre mou
45 ml (3 c. à soupe) de farine
425 ml de sirop d'érable
85 ml de noisettes hachées

Pour la pâte :
Mélangez la farine et le sel puis ajoutez la graisse que vous aurez découpée en petits morceaux de la grosseur d'un pois.
Faites une fontaine, ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à ce que la préparation forme une boule. Placez-la au réfrigrateur au moins 1 heure.
Pour la garniture :
Mélangez le beurre et la farine. Réservez.
Chauffez le sirop et ajoutez la préparation beurre-farine. Mélangez bien et laissez bouillir quelques minutes.
Ajoutez les noisettes concassées et laisser refroidir.
Montage :
Roulez le 2/3 de la pâte et déposez-la sur une plaque d'environ 25 x 40 cm (10 x 16 po). Versez-y la garniture.
Roulez le reste de la pâte et taillez des lanières d'environ 1 cm (1/2 po) de largeur que vous déposerez sur la garniture en les entrelaçant.
Faire cuire au four de 25 à 25 minutes.
Laissez refroidir et taillez en carrés.

Préchauffez le four à 180° C (350° F)

LES RECETTES DE LORRAINE-QUEBEC

A BASE DE SIROP D'ÉRABLE

TARTE QUEBECOISE AU SIROP D'ERABLE

Ingrédients pour 6 personnes

30 gr. de farine
125 ml. eau froide
250 ml. sirop d'érable
2 jaunes d'oeufs légèrement battus
2 cuillers à soupe de beurre
l fond de tarte cuit de 20 cm

1/ Mélanger la farine à l'eau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2/ Verser le sirop d'érable dans une casserole à fond épais. Incorporer le mélange à base de farine au sirop. Ajouter les jaunes d'oeufs battus. Faites cuire environ 5 minutes à feu doux en remuant constamment jusqu'à épaississement.

3/ Ajouter le beure et mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu.

4/ Verser la préparation dans le fond de tarte. Laisser refroidir à température ambiante ou mieux dans un endroit frais.

Servir accompagné de crème fouettée ou de glace.

Gäteau québécois "Lise"

Ingrédients pour le gâteau
- *1 boîte de salade de fruits (425 ml)*
- *1 tasse de sucre (250 g)*
- *1 tasse de farine (170 g)*
- *1 c. à café de poudre à pâte*
- *1 c. à café de levure*
- *1 pincée de sel*
- *1 oeuf*

Ingrédients pour la garniture
- *20 g de beurre*
- *10 cl de crême fraîche*
- *10 cl de sirop d'érable*
- *3 c. à soupe de noix de coco*

Le gâteau

1/ Mélanger le sucre, la farine, la levure et le bicarbonate de soude.
2/ Ajouter l'oeuf et battre un bon moment
3/ Ajouter le jus de la boîte de fruits, mélanger bien . Puis, ajouter enfin les fruits et remélangez bien.
4/ Verser dans un moule beurré (d=20 cm) et cuire au four180 °C pendant 30 à 35 mn

La garniture

1/ Mélanger tous les ingrédients
2/ Passer au micro-onde jusqu'à un léger épaississement
3/ Déposer sur le gâteau dès qu'il est un peu refroidi
4/ Passer au gril 1 à 2 mn en surveillant la caramélisation

La "poudre à pâte" peut être remplacée par du bicarbonate de soude

Tire d'érable sur la neige

Ingrédients et matériels

- *1 canne de sirop d'érable*
- *un peu de beurre*
- *1 large casserole*
- *1 thermomètre à sucre*
- *des palettes de bois*

et, bien sûr de la neige !

Prévoir un thermomètre à sucre (indispensable).

Dans une très large casserole, faites bouillir le sirop d'érable à 114-115 ° C. Le sirop prend beaucoup d'expansion lorsqu'il est en ébullition, et arrête net ce gros bouillonnement en entrant en contact avec un corps gras. Aussi, pour éviter un débordement on peut appliquer sur le rebord de la casserole du beurre ou de la margarine.
Il ne faut pas le faire trop cuire, car sinon son goût est différent, voire désagréable. De plus, il durcira très vite, tellement que vous n'aurez pas le temps d'aller déposer le sirop sur la neige.

La tire est déposée chaude directement sur la neige, dans un récipient communément appelé auge à neige rempli de neige propre et compactée. Hors saison, on peut remplacer la neige par de la glace pilée finement.
On se sert ensuite de cuillères ou spatules en bois communément appelées palettes pour prendre la tire d'érable sur la neige. Certaines personnes préfèrent manger la tire quand elle est encore chaude tandis que la plupart préfèrent attendre qu'elle durcisse.

La tire sur la neige fet une tradition d'après hiver, au Québec, à déguster dans une «cabane à sucre».

Tartelette noix de pécan-sirop d'érable

Ingrédients pour 4 personnes

- *1 rouleau de pâte brisée*
- *10 cl de sirop d'érable*
- *125 g de noix de pécan*
- *2 œufs*
- *60 g de cassonade*
- *40 g de beurre ramolli*
- *1 pincée de vanille.*

Préchauffez le four à th. 6/7 (200 °C).

1/ Déroulez la pâte. Foncez-en 4 moules à tartelettes.
Piquez les fonds à la fourchette.

2/ Mixez grossièrement 2/3 des noix de pécan.

3. Dans une terrine, travaillez le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

4/ Incorporez les œufs, le sirop d'érable, la vanille puis les noix de pécan hachées.

5/ Répartissez la préparation au sirop d'érable dans chaque tartelette.
Disposez les cerneaux de noix de pécan sur le dessus.
Faites cuire 20 min. Servez tiède.

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 20 min

Pain d'épices au sirop d'érable

Ingrédients pour un pain

- *250 g de farine*
- *110 g de miel*
- *30 g de sucre*
- *110 g de sirop d'érable*
- *1/2 paquet de levure*
- *1 oeuf*
- *1/2 verre d'eau tiède*

Préchauffez le four à th 5/6 (150 - 180 ° C)

1- Dans un saladier bien creux, mélangez soigneusement le sucre et le miel avec l'eau.

2- Aloutez peu à peu la farine et la levure en évitant les grumeaux puis l'oeuf battu.

3- Mettez la pâte dans un moule à cake bien beurré et placez-le au 1/3 inférieur du four.

4- Cuire environ 45 minutes à four modéré

5- Laissez refroidir avant de démouler.

Ce pain d'épices pas trop sucré supporte volontiers d'être arrosé de sirop d'érable

Galettes à Grand-Maman

Ingrédients pour 24 gâteaux

- *1 +1/2 tasse de beurre*
- *1/2 tasse de cassonade*
- *1/2 tasse de sucre d'érable*
- *2 oeufs*
- *2 tasses de farine tamisée*
- *2 tasses de flocons d'avoine*
- *1 c à thé de vanille*
- *1 c à thé de poudre à pâte*

Facultatif :

- *1 tasse de canneberges*
- *de la confiture*
- *de la purée de datte*

1/ Mettre le beurre en crème et ajouter le sucre puis les oeufs battus.

2/ Ajouter la vanille et bien mélanger.

3/ Mélanger la poudre à pâte (ou du bicarbonate) à la farine et ajouter à l'appareil avec les flocons d'avoine (et les canneberges, éventuellement). Bien brasser.

4/ Former de petites boules et les placer sur la plaque du four bien graissée.
Les aplatir légèrement avec une cuillère et faire des stries.

5/ Mettre au four th 6 (180° C) pendant une dizaine de minutes mais survellez la cuisson pour que les galettes soient bien dorées.

Ces petits gâteaux peuvent être fourrés à la confiture ou à la purée de dattes avant la cuisson.

LES RECETTES DE LORRAINE-QUEBEC

A BASE DE SIROP D'ÉRABLE

Pancakes au sirop d'érable

Ingrédients pour 4 personnes

- *250 g de farine*
- *30 g de sucre*
- *2 œufs*
- *1 sachet de levure*
- *65 g de beurre*
- *1 pincée de sel*
- *30 cl de lait*

1/ Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Rajoutez ensuite les œufs entiers et mélangez.
2/ Ajoutez ensuite le beurre que vous aurez préalablement fait fondre, puis délayez progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.
3/ Laissez reposer au minimum 1h au réfrigérateur.
4/ Faites cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites et plus épaisses.
5/ Servez au fur et à mesure bien chaud nappé de sirop d'érable (et de chantilly pour ceux qui aiment).

Bien sûr, accommodez vos traditionnelles crêpes et gaufres de la même façon avec du sirop d'érable !