



Auberge de la Pente Abrupte
40, Chemin Sayabec
Sainte-Paule, Québec
Canada G0J 3C0
(418) 737-9150

**Tiré du livre « Le temps des sucres et sa cuisine »
ainsi que du livre « Les p'tits becs sucrés de la Beauce ».**

Saucisses fumées au sirop d'érable

Se servir des saucisses à cocktail ou autres saucisses coupées en morceaux de 2 cm.
Faire tremper les saucisses dans le sirop d'érable pendant 12 heures.

Au moment de servir, égoutter et faire griller au four à feu moyen (300° F).

Jambon sucré de chez nous

1 jambon cuit
½ t. sirop d'érable
½ t. jus de pomme

Enlever la couenne et le surplus de gras.
Faire des incisions diagonales.
Mélanger le sirop d'érable et le jus de pomme.
Dorer au four à 375° F en arrosant avec le mélange aux cinq minutes.

Mouse à l'érable

Faire bouillir une tasse de sirop (250 ml) à 120° C.
Préparer deux blancs d'oeufs en neige très très ferme.
Verser le sirop d'érable bouillant, en mince filet, lentement sur les blancs d'oeufs en continuant de battre.
Servir dans des coupes.

Côtes levées au sirop d'érable

1,3 kg de côtes de porc coupées à 5 cm
2 t. d'eau de source
2 t. de sirop d'érable
3 gousses d'ail coupées finement
¼ t. jus de citron ou de vinaigre de cidre
¼ t. de sauce soya

Faire mijoter à feu doux jusqu'à cuisson complète.

Beurre d'érable

3 t. (750 ml) de sucre d'érable
½ t. (125 ml) de farine
1 t. (250 ml) de lait
4 c. à soupe (60 ml) de beurre
Mélanger le tout et faire cuire cinq minutes en brassant.

Glace au sirop d'érable pour jambon

1 t. (250 ml) de sirop d'érable
2 t. (500 ml) de gelée de groseilles

Mélanger et cuire trois minutes.
(Cette même glace peut se faire avec de la gelée de canneberge).
Glacer le jambon.

Beurrée de crème au sucre d'érable

Le délice de nos ancêtres
Une tranche de pain.
Couvrir de crème bien épaisse.
Saupoudrer de sucre d'érable haché.
Vous pouvez aussi y ajouter un filet de sirop d'érable et des petits fruits selon votre goût.

Salade de fruits

2 bananes
1 t. (250 ml) d'ananas en cubes
½ t. (125 ml) de sirop d'érable

Un brin de cannelle ou de muscade à votre choix.

Myosotis (cocktail)

Donne un verre

75 ml de cantaloup en cubes.
15 ml jus de lime et 15 ml jus d'orange
7 ml sirop d'érable ou sucre d'érable granulé
45 ml de rhum
Carioca blanc
Glaçons

Passer tous les ingrédients au mélangeur jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
Garnir de minces tranches de cantaloup.

Pain doré au sucre d'érable

3 oeufs
1 t. de lait
Pain rassis

Brasser les oeufs et le lait.
Y faire tremper le pain, faire dorer dans du beurre chaud à feu moyen.
Servir le pain doré garni de sucre d'érable haché ou encore du sirop d'érable.

Trempe à l'érable

Environ 2 tasses de trempette
1 t. de ketchup
1 t. huile
½ t. de sirop d'érable
1 c. à thé de moutarde sèche

1 échalote finement hachée
1 gousse d'ail broyée
3 c. à table (45 ml) jus de citron
Persil au goût

Mélanger le tout.
Peut se servir avec des légumes ou de la fondue chinoise.

Rôti de porc

1 rôti de porc dans la fesse ou la longe avec sa couenne.
Mélanger
½ t. sirop d'érable
1/3 t. sauce soya
2 oignons finement hachés
1 gousse d'ail
1 c. à soupe jus de citron

Verser sur le rôti.
Cuire avec le couvercle fermé au four à 250° F de 6 à 8 heures.

Coulis de framboises de tante Marguerite

Mélanger
2 t. de framboises fraîches ou surgelées
¼ t. noix râpées
3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable
1 t. d'eau

Bien mélanger au mélangeur électrique.
Passer au fin tamis pour obtenir un coulis fortifiant et désintoxiquant.

Délice glacé à l'érable

Donne 1 portion

2 c. à table de sirop d'érable
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
1 t. de lait
1 portion de crème glacée à la vanille

Mélanger tous les ingrédients.
Battre avec un mousoir.
Verser dans un grand verre.
Servir froid.

Sauce pour salade de fruits

½ t. d'eau
½ t. sirop d'érable
4 c. à table noix de coco haché très fin
2 c. à soupe huile soya
½ t. noix acajou râpées
1/3 t. ananas râpé

Mélanger le tout au mélangeur électrique cinq minutes.

Vous pouvez ajouter des mélanges de fruits et vous avec un déjeuner naturel.

Sauce à salade

¼ t. huile soya
¼ t. sirop d'érable
¼ c. à thé clou de girofle en poudre
¼ c. à thé gingembre
¼ t. vinaigre de cidre
3 c. à soupe jus de citron
2 tranches d'ananas
Sel de mer

Passer au mélangeur électrique.

Limonade

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable
1 tantinet de cayenne
1 t. (250 ml) d'eau froide ou tiède ou chaude... à votre goût!

Lait battu à l'érable

60 ml de sirop d'érable
250 ml de lait froid
125 ml de crème glacée à la vanille

Mélanger et servir froid.

Antigel à l'érable

Donne 1 portion

30 ml de gin ou alcool
120 ml d'eau bouillante
30 ml de sirop d'érable

Mélanger le tout et servir.

Tarte au sirop d'érable

Préparer une croûte de tarte cuite
Mélanger dans un bain-marie :

2 1/2 tasses (625 ml) de sirop d'érable
1 tasse (250 ml) de crème 35 %
2 cuillerées à table (30 ml) de fécule de maïs

Faire cuire en brassant 3 minutes
Laisser refroidir et garnir la croûte de tarte

**Tiré du livre « Le temps des sucres et sa cuisine »
ainsi que du livre « Les p'tits becs sucrés de la Beauce ».**