



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

GRAND-PÈRE AU SIROP D'ÉRABLE

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

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

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

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

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

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

Cuire à feu doux le sirop d'érable dans une casserole pendant 5 minutes. Dans un bol, mélanger la fécule de maïs avec 2 cuillerée 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.



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

BARRE TENDRE AU SIROP D'ÉRABLE

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

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

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)

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

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

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.

Les recettes sont une courtoisie de l'Association des producteurs de sirop d'érable de l'Ontario. Vous pouvez visiter leur site web à www.ontariomaple.com (site en anglais seulement).