

(Suite de la page 8)

Faits et anecdotes du sirop d'érable et ses dérivés

Tiré de la revue Ricardo — Août 2013

- C'est seulement au Québec qu'un produit peut porter la mention « D'érable » lorsqu'il est constitué à 100 % d'eau d'érable. Mise en garde : les mots purs ou à l'érable sont souvent synonymes de sucrose, sirop de maïs et de saveurs artificiels.
- C'est en calculant le pourcentage de la transmission de la lumière que vous saurez si vous avez un sirop très clair (75 % de la lumière le traverse) ou médium (environ 50 %).
- Le beurre d'érable ne contient pas de beurre! C'est simplement le résultat d'une étape lorsqu'on le chauffe. Si on poursuit la cuisson, le beurre se transformera alors en sucre d'érable.
- Le sirop se conserve plusieurs mois et se congèle tout aussi bien.
- Pour remplacer le sirop d'érable, qui est liquide, par du sucre blanc, la règle est simple : diminuer la quantité des autres liquides de la recette de 60 ml, par chaque tasse de sirop utilisé.

Finalement, que ce soit une fois par jour dans votre café ou une fois l'an avec des oreilles de « Christ » aux bines, on peut dire que le sirop d'érable fait partie intégrante de nos vies, mais surtout de notre patrimoine. La cabane à sucre, si attendue au printemps, nous réconcilie avec notre climat et nous fait oublier les peines de l'hiver. Aussi rassembleur que riche en culture, le sirop se consomme sous toutes ses formes; alors que les enfants le préfèrent en tire au bout d'un bâton, « mononcle » Serge le dégustera dans ses œufs tandis que grand-maman le cuisinera en pudding chômeur. Il existe à peu près autant de familles que de cabanes à sucre et tout autant d'anecdotes plus sucrées les unes que les autres. Alors, portons fièrement l'érable près du cœur et savourons ses richesses, qu'elles soient nutritionnelles ou sensorielles!

Découvertes

Pour les amateurs de viandes de bois, je vous conseille d'essayer la cabane à sucre de Martin Picard, « Au pied de cochon », située à St-Benoît de Mirabel, ou de vous laisser tenter par son livre tout aussi gourmand. (Cabane à sucre au pied de cochon, un livre de cuisine consacré au sirop d'érable)

Pour les vieilles âmes de ce monde, ou les amateurs de produits d'antan, voici quelques termes et recettes à retenir!

Bagosse = boisson concoctée à partir de whisky, de blé, de résidus du sucre d'érable et d'autres ingrédients qui fermentent dans une cuve un certain temps. Vulgairement appelé « p'tit boire ».

Caribou = boisson alcoolisée : mélange de vin, de whisky et de sucre. On dit que ses effets sont foudroyants...

Faire trempette = bouchée de pain que l'on trempe dans un bol rempli de sirop froid ou préférablement chaud.

Échauder les moules = baigner les moules dans la sève chaude pour que le bois s'en imprègne.

Recette

Le 17 décembre sera la journée internationale du sirop d'érable. Question de bien le mettre en valeur, n'hésitez pas à le cuisiner!



POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE ET MAÏS À L'ÉRABLE (4 portions)

Ingédients

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 courge musquée moyenne, pelée, épépinée, coupée en cubes
- 1 oignon, émincé
- 2 branches de céleri, coupées en cubes
- 3 gousses d'ail
- 45 ml (3 c. à soupe) de gingembre frais, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 1 l. (4 tasses) de bouillon de poulet (ou bouillon de légumes)
- 500 ml (2 tasses) de maïs en grains surgelé
- Sel et poivre, au goût
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sure
- Ciboulette, au goût

Préparation

1. Dans une grande casserole, à feu élevé, faire revenir dans l'huile la courge, l'oignon, le céleri, l'ail, le gingembre et le sirop d'érable environ 6 min. Ajouter le bouillon de poulet, porter à ébullition, baisser le feu à moyen et laisser mijoter 5 min.
2. Verser la soupe dans le mélangeur et mixer jusqu'à consistance crémeuse. (Si le mélange est trop épais, ajouter du bouillon ou de l'eau.)
3. Remettre dans la casserole, ajouter le maïs, saler et poivrer et cuire à feu moyen 5 min.
4. Au moment de servir, garnir de crème sure et de ciboulette

Tirée du site internet : jaimelerable.ca