

DESIGN ET TENDANCES

MAISON

LA PRESSE .CA

VIDÉOS PHOTOS DÉBATS



MONTRÉAL
Changer de ville

Jeudi 19 mars 2015

ACTUALITÉS INTERNATIONAL AFFAIRES SPORTS AUTO ARTS CINÉMA VIVRE VINS VOYAGE MAISON TECHNO

Santé Famille Société Sexualité Gourmand Restaurants Maison Animaux Mode

Accueil > Vivre > Gourmand > Recettes > Sirop d'érable: trois recettes

Publié le 11 mars 2015 à 09h53 | Mis à jour le 11 mars 2015 à 09h53

Sirop d'érable: trois recettes



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

Nouveau
kindle paperwhite

Le meilleur appareil pour la lecture, un point c'est tout.

à partir de 139 \$ > Cliquez ici

amazon.ca

Privacy

LES PLUS POPULAIRES : VIVRE

Dernière heure	Dernier jour	Dernière semaine
----------------	--------------	------------------

- (09h34) [Quatre jeux en famille](#)
- (11h00) [Hommage aux tartines au Café Sfof](#)
- (08h22) [La gastronomie française veut reconquérir les assiettes](#)
- (08h45) [Tokyo Fashion Week: des griffes locales, mais peu de mannequins japonais](#)
- (13h19) [La santé cardiaque commence à décliner dès l'enfance](#)

Tous les plus populaires de la section Vivre sur Lapresse.ca »



ÉMILIE BILODEAU
La Presse

Suivre @milie_b

Voici trois recettes mettant en vedette le sirop d'érable: un cocktail aux griottes, gingembre et sirop d'érable,

Cocktail aux griottes, gingembre et sirop d'érable

ma.PRESSE

Ajouter

PARTAGE

Partager 15

Tweet

g+ 1

Quand le printemps arrive, Benoit Paquin se prépare un cocktail à base de rhum et de réduct d'érable, un concentré qui n'est pas aussi sucré que le sirop. «C'est mon sérum du printemps», dit-il.

À partir de cette recette, nous avons demandé à Pierrick Jallais, mixologue au Sofitel Le Carré Doré, de nous préparer un cocktail à base de ces deux ingrédients. M. Jallais a remporté le concours des Créatifs de l'érable, l'année dernière, pour son cocktail à base de sirop d'érable.

Pour 1 verre

Ingrédients

- 1 belle tranche de gingembre frais
- 5 cerises griottes
- 2 oz de rhum Santa Teresa (ou Havana Club 3 ans)
- 1 oz de sirop d'érable
- 3/4 d'oz de jus de lime frais
- Zeste de lime

Préparation

1. Dans un shaker, piler le gingembre et quatre cerises.
2. Verser le reste des ingrédients dans le shaker. Remplir de glace et agiter énergiquement.
3. Filtrer à l'aide d'une passoire en versant dans un verre à whisky rempli de glace.
4. Garnir d'une cerise griotte et d'un zeste de lime.



Crêpes de la famille Noury-Roy

Recette fournie par la mère de François-Pierre Chevalier.

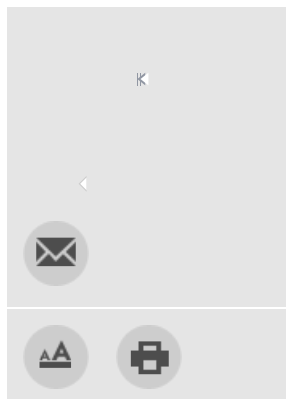
Pour 4 ou 5 personnes

Ingrédients

- 3 oeufs
- 1 1/2 tasse de lait
- 1 tasse de farine
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda à pâte

Les crêpes sont garnies de sirop d'érable au moment de servir.

PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE



Sirop d'érable du Québec

lafermemartinette.com

Pur - Qualité Premium - Emballages- Boutique sécurisée en ligne

À LIRE AUSSI

[Cuisiner pour aider](#)

[Le 8 mars tous les jours dans votre assiette](#)

[Nouveau Centre de service à la clientèle](#)

[Trois quartiers, trois érablières urbaines](#)

[Trois vins pour la cabane à sucre](#)

SUR LE MÊME THÈME

[Gastronomie | Cuisine | Produits du terroir](#)

DU MÊME AUTEUR

[Sirop d'érable: trois recettes](#)

[Faire son propre sirop d'érable](#)

[Trois quartiers, trois érablières urbaines](#)

[Croque-monsieur: un sandwich pour se garder au chaud](#)

[Murdochville: le salut par le ski](#)



VIDÉOS >

[Partager](#) [10](#) [Tweet](#)



Lecteurs sans papier
03:22



Inquiétante, la fixation des fillettes pour les princesses ?
03:58

[Plus de vidéos >](#)

Apprendre l'anglais

[lingualearnenglish.fr](#)

en Angleterre Irlande Malte - Etats-Unis et Canada toute l'année

Sirop d'érable du Québec

lafermemartinette.com

Pur - Qualité Premium - Emballages- Boutique sécurisée en ligne

AUTRES CONTENUS POPULAIRES

Auto

Cinéma

Maison

(08h48) [Aux premiers acheteurs](#)

(08h56) [Pourquoi reprendre un bail de location?](#)

(09h14) [Red Bull menace de se retirer de la](#)

- Graisse Crisco ou huile de canola

Préparation

1. Dans un mélangeur, amalgamer tous les ingrédients, sauf la graisse, jusqu'à la disparition complète des grumeaux.
2. Dans une poêle de 25 à 30 cm (de 10 à 12 po), placer la graisse Crisco ou verser 2,5 cm (1 po) d'huile de canola. Chauffer à feu moyen.
3. Lorsque l'huile est très chaude, verser la préparation pour crêpes dans l'huile, 1/4 de tasse à la fois. Cuire jusqu'à ce que les contours soient dorés. Tourner pour compléter la cuisson.
4. Égoutter les crêpes sur du papier absorbant avant de servir avec du sirop d'érable.



Brie aux poires, sirop d'érable et pacanes

Une recette de Yolande Roussy, la mère de Frédéric Côté.

Ingrédients

- 1 poire, coupée en fines tranches
- 1/3 de tasse de sirop d'érable
- 1 fromage Brie
- 1/3 de tasse de pacanes
- Pain

Préparation

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans une casserole moyenne, cuire les poires dans le sirop d'érable à feu moyen-élevé pendant 7 minutes. Éviter les gros bouillons.
3. Placer le brie dans un caquelon à fromage ou dans un plat allant au four. Avec une fourchette, piquer le dessus du fromage à cinq endroits.
4. Ajouter les pacanes sur le brie, puis verser le mélange de poires et de sirop d'érable.
5. Couvrir le caquelon (couvercle ou papier d'aluminium). Placer au four 15 minutes jusqu'à ce que le centre du fromage soit fondant.
6. Servir avec du pain et une cuillère.

Partager Partager 15 Tweet 1

LAPRESSE.CA VOUS SUGGÈRE



Cuisine

Faire son propre sirop d'érable

(2015-03-10) Fabriquer son sirop, ça prend beaucoup d'eau d'érable et beaucoup de temps. Pourtant, plusieurs familles québécoises produisent leur propre élixir... »

Annonces Google

Sirop d'érable du Québec

Pur - Qualité Premium - Emballages- Boutique sécurisée en ligne
www.lafermemartinette.com

Apprendre l'anglais

en Angleterre Irlande Malte - Etats-Unis et Canada toute l'année
www.lingualearnenglish.fr

Votre Horoscope Amoureux

F1

(10h57) Une option qui coûte 300 \$ au vendeur

(06h00) Courrier des lecteurs: hybride ou électrique?

Sirop d'érable du Québec

lafermemartinette.com

Pur - Qualité Premium - Emballages- Boutique sécurisée en ligne

Apprendre l'anglais

lingualearnenglish.fr

en Angleterre Irlande Malte - Etats-Unis et Canada toute l'année



<>

Gratuit votre futur amoureux révélé par notre expert voyante. Gratuit.
www.isabella.fr

« [Retour](#) » [Haut](#)

À DÉCOUVRIR SUR LAPRESSE.CA



SOCCER

[L'Impact fait le travail](#)



SCIENCES

[Solar Impulse 2 décolle d'Inde pour la Birmanie](#)



ARTS VISUELS

[Dans les coulisses de *Mad Men*](#)



NATIONAL

[Régis Labeaume, «ambassadeur de la francophonie» en Amérique](#)



MÉDIAS

[Concours canadien de journalisme: huit nominations pour *La Presse*](#)

[À propos de nous](#) | [Nous joindre](#) | [LA PRESSE - Carrières chez nous](#)

INTERNET

INFORMATION EN CONTINU

Rester connecté



[Alertes](#)

[Infolettre](#)

[Lapresse.ca en page d'accueil](#)

RÉGIONS

Montréal: [La Presse](#)

Québec: [Le Soleil](#)

Trois-Rivières: [Le Nouvelliste](#)

Gatineau / Ottawa: [Le Droit](#)

Sherbrooke: [La Tribune](#)

Saguenay / Lac-St-Jean: [Le Quotidien](#)

Granby: [La Voix de l'Est](#)

ARCHIVES

[Recherche](#)

[Archives payantes](#)

[La Presse-écoles](#)

DÉTENTE

[Caricatures](#)

[Casse-tête](#)

[Concours](#)

[Horoscope](#)

[Mots croisés](#)

[Quiz](#)

[Sudoku](#)

SERVICES

[Agenda culturel](#)

[Guide télé](#)

[Horaire cinéma](#)

[Météo](#)

[Bourse](#)

[Résultats sportifs](#)

[Nécrologie](#)

MOBILE

APPLICATIONS

[La Presse+](#)

iPad 2 ou plus ou iPad mini

Tablettes Android compatibles

[La Presse Mobile](#)

Sur iPhone et Android

[La Presse Hockey](#)

Sur iPhone et Android

JOURNAUX

ABONNEMENTS PAPIER

Montréal: [La Presse](#)

Québec: [Le Soleil](#)

Trois-Rivières: [Le Nouvelliste](#)

Gatineau / Ottawa: [Le Droit](#)

Sherbrooke: [La Tribune](#)

Saguenay / Lac-St-Jean: [Le Quotidien](#),

[Le Progrès-Dimanche](#)

Granby: [La Voix de l'Est](#)

[Cahiers spéciaux](#)

[Club Privilèges](#)

[Éditions La Presse](#)

[Librairie La Presse](#)

[Petites annonces](#)

ABONNEMENTS ÉLECTRONIQUES

[Versions électroniques](#)

SITES PARTENAIRES

[Workopolis](#) : offres d'emplois

[Tuango](#) : offres du jour

[Du Proprio](#) : Maisons à vendre



[ACTUALITÉS](#)

[INTERNATIONAL](#)

[AFFAIRES](#)

[SPORTS](#)

[AUTO](#)

[ARTS](#)

[CINÉMA](#)

[VIVRE](#)

[VOYAGE](#)

[VINS](#)

[MAISON](#)

[TECHNO](#)

[Plan du site](#) | [Modifier votre profil](#) | [Foire aux questions](#) | [Nous joindre](#) | [Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Annoncez dans nos médias](#)

© La Presse, Itée. Tous droits réservés.