



Garnotte
Caricature
du jour



Connectez-vous

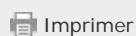


[ACTUALITÉS](#) [OPINION](#) [CAHIERS SPÉCIAUX](#) [MULTIMÉDIA](#) [JEUX](#) [SERVICES ET ANNONCES](#) [MON ABONNEMENT](#) [M'ABONNER](#)

[Politique](#) [International](#) [Culture](#) [Environnement](#) [Société](#) [Économie](#) [Sports](#) [Art de vivre](#)

[Loisirs](#) [Alimentation](#) [Habitation](#) [Jardinage](#) [Restaurants](#) [Vin](#) [Voyage](#)

[Accueil](#) > [Art de vivre](#) > [Alimentation](#) > [Les nouvelles cabanes à sucre urbaines](#)



Imprimer



Commentaires



Envoyer



Droits

Taille du texte



SAVEURS

Les nouvelles cabanes à sucre urbaines

28 mars 2015 | Philippe Mollé - *Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission «Samedi et rien d'autre» à ICI Radio-Canada Première.* | Alimentation

Cuisses de lapin à l'érable et aux épices

Pour 4 personnes

- 4 cuisses de lapin
- 2 oignons émincés
- 60 ml de sirop d'érable moyen
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet garni
- 2 tomates coupées en morceaux ou 60 ml de purée de tomate
- 250 ml de vin blanc sec
- 45 ml d'huile d'olive
- 5 ml de poivre rose
- 2 anis étoilés
- 6 clous de girofle écrasés
- 500 ml de bouillon de volaille
- 15 ml de moutarde en grains



Photo: Philippe Mollé

Au Sofitel, le temps des sucres prend un virage international avec le chef Olivier Perret. Dans la cour arrière de l'hôtel, il offre une version modernisée de la cabane à sucre avec un menu à la carte fort bien fait.

Saveurs

Saveurs d'Istanbul

Andy Harris et David Loftus

Éditions de l'Homme

Chine, 2014, 203 pages

Pourvu que le printemps ne se transforme pas en été... C'est par cette réflexion qu'un grand nombre de producteurs acéricoles québécois attaquent la saison des sucres. En effet, un printemps trop chaud pourrait ralentir la coulée. De plus, trop de...

CHER LECTEUR, LE RESTE DE CET ARTICLE EST RÉSERVÉ AUX ABONNÉS.

Abonnez-vous!

À partir de 9,35\$ par mois

[En savoir plus](#)

Je suis déjà abonné

[Se connecter](#)

Je suis abonné papier mais je n'ai pas encore de profil.

[Créer un profil lié à votre abonnement.](#)

Vous pouvez également [acheter cet article.](#)



Tweet

[Voter](#)

0 vote

▲
HAUT

Sel au goût

Dans un faitout, faire revenir dans l'huile d'olive les cuisses de lapin et bien les colorer.

Ajouter les oignons, l'ail et la tomate, puis le bouquet garni et le sirop d'érable.

Verser le vin blanc et ajouter toutes les épices. Cuire à découvert durant 15 minutes. Diluer la moutarde dans le bouillon. Verser dans le faitout et assaisonner.

Cuire à couvert cette fois, au four, durant 40 minutes à 375 degrés.

Retirer le couvercle et ajuster la sauce. Retirer le bouquet garni et servir avec des tagliatelles au beurre.

Ce livre est l'un des rares ouvrages à présenter la gastronomie de la Turquie en français. Une cuisine familiale qui mélange celles de l'Europe centrale et du Moyen-Orient. De magnifiques photos montrent la vie de tous les jours dans ce pays, avec des recettes appropriées. Poissons, feuilles de vigne ou beignets au miel savent fort bien nous faire saliver.

Cette année encore, c'est lors de la récente Expo Manger santé et vivre vert que se déroulait le concours du meilleur boulanger bio du Québec. Trois types de pain étaient présentés par les participants sélectionnés.

Le premier prix pour le pain à l'épeautre et au kamut bio a été remis à la boulangerie Mamie Clafoutis (plusieurs boutiques à Montréal). Le prix de la meilleure baguette bio est allé à la boulangerie Les Enfarinés, de Boucherville. Enfin, le prix du meilleur artisan boulanger biologique du Québec a été attribué à Damien Agliata, de L'Amour du pain, aussi à Boucherville.

Sur le même sujet

Veillez prendre note que ce texte n'est pas ouvert aux commentaires.



Le printemps de l'érable

5 avril 2013 | Hélène Clément

SAVEURS

La cabane à sucre, de la traditionnelle à l'urbaine

15 mars 2014 | Philippe Mollé

Les érables endormis de la Ferme Martinette

18 août 2012 | Philippe Mollé

Mots clés

[Québec \(province\)](#), [sirop d'érable](#), [cabane à sucre](#)

[Chercher sur le même sujet](#)

Blogues



Le petit carnet

13 avril 2015 15h48 | Guillaume Bourgault-Côté

Rouler la nuit



Les mutations tranquilles

13 avril 2015 11h59 | Fabien Deglise

Droit de manifester : des hologrammes appelés à la rescousse à Madrid



Mots et maux de la politique

8 avril 2015 16h46 | Antoine Robitaille

Anti-inflammatoire linguistique, SVP



Le blogue urbain

2 avril 2015 19h58 | Marco Fortier

L'âme d'un parc, à l'ère de l'austérité

Articles les plus : [Commentés](#) / [Aimés](#)

Le renouveau du métier de boucher

0

11 avril 2015

Le Palio: ils sont fous, ces Siennois!

0

11 avril 2015

Retrouver les grandes tablées

0

11 avril 2015

La France demeure la première destination touristique mondiale

0

11 avril 2015

INSCRIVEZ-VOUS *Gratuitement*



pour recevoir nos infolettres par courriel



S'ABONNER AU DEVOIR

Abonnement papier
Abonnement numérique
Gérez votre abonnement



À propos

Qui sommes-nous
Direction et rédaction
Nous joindre
Service à la clientèle

Services

Horaire des films
Petites annonces
Rencontres
Restaurants
Carrières et professions

Les sous-sections du Devoir

Politiques
International
Culture
Environnement
Société
Économie
Sports
Art de vivre

Publicité

Pour annoncer dans Le Devoir



LE DEVOIR
LIBRE DE PENSER