

LES VACANCES
DE NOËL
de **SIROPCOOL**



Les produits d'érable du Québec



Sandwich fondant

Triple-bouchée-piquée à la banane et à l'érable

Pour 1 petit vite sur ses patins


15 ml (1 c. à soupe) de beurre
à la température de la pièce
2 tranches de pain brun (ou blanc)
15 ml (1 c. à soupe) de beurre d'érable
125 ml (1/2 tasse) de fromage à la crème
à la température de la pièce
1/2 banane pelée, tranchée

Beurre les 2 faces extérieures du pain. Ensuite, tartine
1 face intérieure avec le beurre d'érable et l'autre face
avec le fromage à la crème. Couche tes rondelles
de banane sur la tartine de beurre d'érable.
Referme ton sandwich et fais-le griller 2 min dans
une poêle « qui ne colle pas » (les grands l'appellent
« antiadhésive »). Avec une spatule, fais faire une
pirouette à ton sandwich fondant et laisse-le
cuire 1 min de plus sur l'autre face.

DEVINETTE

Q: Qu'est-ce qui monte, bout et voyage
partout dans le monde?

R: L'eau d'érable.

Attention 
Pour toutes ces recettes,
tu dois te faire aider
par un adulte.

Ce sandwich
te donnera de l'énergie
pour jouer dehors!



Panna cotta

Surf-des-neiges à l'érable

Donne 4 petits verres qui glissent dans l'estomac

60 ml (1/4 tasse) d'eau tiède
2 sachets de gélatine nature
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
750 ml (3 tasses) de lait

Verse l'eau tiède dans un verre, ajoute la gélatine et laisse-la se reposer. Elle se dissoudra toute seule. Pendant ce temps, allume le rond à feu moyen et verse le sirop d'érable dans une casserole à fond épais. Laisse chauffer jusqu'à temps que le sirop se réveille et bouille. Retire du rond et ajoute la gélatine gonflée, puis fouette de toutes tes forces pour bien mélanger. Ajoute le lait, fouette encore un peu et verse dans 4 verres. Mets au frigo ou mange tout de suite.

En Italie, on appelle ce dessert panna cotta, ce qui veut dire «crème cuite».

Envie de goûter au
Chocolat chaud à l'érable?

Tape siropcool.com et clique sur
«Siropcool cuisine».



Ketchup

Attache-ta-tuque aux canneberges et à l'érable

Donne 4 pots à étiqueter avant de donner

250 ml (1 tasse) de canneberges congelées

500 ml (2 tasses) de jus de légumes

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) de vinaigre blanc

5 ml (1 c. à thé) d'épices pour marinades

Dépose les ingrédients dans une grande casserole. Allume le rond à feu moyen et remue de temps en temps pendant que ça cuit. Après 10 min, tu pourras verser cette préparation dans le bol du mélangeur. Referme bien le couvercle pour éviter les dégâts... et actionne l'appareil quelques secondes. Une fois que tu as bien mélangé ton ketchup, laisse-le refroidir avant de le transvider dans des pots avec un chapeau.

**Idée du père Noël:
offre ton ketchup en cadeau!**

BLAGUE

Q: Que se racontent deux dindes à Noël?

R: Une farce!



Ketchup

aux canneberges et à l'érable

À: _____

De: _____



Ketchup

aux canneberges et à l'érable

À: _____

De: _____



Avec l'appui financier de :

**La Financière
agricole**

Québec 

