

## **15 manières d'apprécier le sirop de merisier de l'Érablière Escuminac**

1. **Poisson de luxe**- fouetter 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de merisier, 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin (30 ml), 2 c. à soupe de jus de citron (30 ml), 1 c. à soupe (15 ml) de sauce soya légère, une demi gousse d'ail hachée et 1 / 4 c. à thé (1 ml) de gingembre frais émincé. Verser sur le saumon grillé ou poisson blanc et le tour est joué !



2. **Se marie parfaitement avec du fromage bleu** - verser 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de merisier sur 2 champignons portobello grillés, mettre du fromage bleu de bonne qualité sur le dessus et saupoudrer de poivre frais moulu.

3. **Montez d'un cran!** Préparer une salade avec cette simple, mais raffinée vinaigrette: 3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola, 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive extra vierge, 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de vin rouge, 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de merisier, 1 / 2 c. à thé (2 ml) de moutarde sèche, une pincée de sucre, le sel et le poivre. Fouetter les ingrédients et verser sur une salade Cobb, salade du chef ou même une salade niçoise!

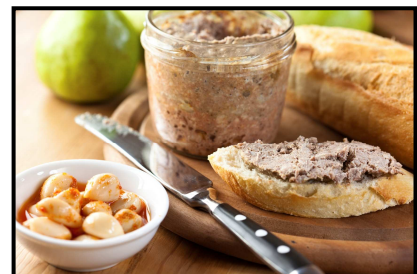


4. **Badigeonner votre bœuf avec un beurre composé de sirop de merisier et chipotle** - mélanger 1 / 2 lb (250 g) de beurre non salé ramolli, 2 c. à soupe de sirop de merisier (30 ml), 1 c. à soupe (15 ml) de flocons de piments chipotle séchés. Rouler en forme de cylindre, couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au durcissement. Lorsque durci, couper en tranches de la grosseur de pièces de monnaie et servir sur le steak!

5. **Paire «eggceptionnelle»** - une goutte de sirop de merisier sur un œuf à la coque est égale à un petit déjeuner rapide et délicieux ou une collation pendant la journée.

6. **Ajouter de la trempette à des chips ou frites nature**s - Mélanger du sirop de merisier et de la mayonnaise avec un filet de sauce piquante pour un plongeon passionnant.

7. **Servir le hors-d'œuvre classique de pâté de foie de poulet** sur un craquelin avec quelques gouttes de sirop de merisier.



8. **Collation envoûtante** - mettre 3 tasses (750 ml) de noix, 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu, 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de merisier, une pincée de sel. Rôtir dans le four à 350 F (180 C) jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré, soit environ 15 minutes.
9. **Breuvage chaud** - Une once de cognac, une tranche de citron parsemée de 2 clous de girofle, une goutte généreuse de sirop de merisier et de l'eau bouillie. Cocktail conçu pour une soirée chaleureuse.
10. **Gruau savoureux** - Garnir votre bol de gruau avec de la cassonade, de la cannelle, des morceaux de pacane et 1c. à soupe de sirop de merisier. Vous pouvez ajouter plus de sirop de merisier si vous le désirez.
11. **"O Canada"** - mise à jour du sandwich classique « peameal » avec une cuillerée de sirop de bouleau, des tranches de cheddar canadien, du miel et de la moutarde de Dijon.

12. **Plateau de fromages** - choisissez du fromage à pâte molle, semi-molle, ferme et bleu pour un apéritif ou un digestif. Verser le sirop de merisier sur des fromages à température ambiante et servir avec des fruits frais ou séchés, des noix et des biscuits. Suggestions de fromages: le fromage de chèvre «Salt Spring Island», brie Le Roitelet, le cheddar fort Jensen et le Picobello.



13. **Le vrai cocktail canadien** - 2 oz de whisky Rye, 1 / 4 oz de sirop de merisier, 2 traits d'Agnostura, de la glace et décorer avec du bacon fumé et croustillant.

Photo courtesy of  
[www.walnutinfo.com](http://www.walnutinfo.com)

14. **Rehausser le goût de votre soupe** aux légumes ou soupe de courges avec un tourbillon de sirop de merisier et de sauge fraîche.
15. **Paire délicieuse** - la richesse profonde du sirop de merisier souligne les recettes contenant des fruits secs : raisins secs, pruneaux, dattes et les figues. Expérimentez et amusez-vous !