

IDÉES DE RECETTES

Grands-pères au sirop d'érable



INGRÉDIENTS

500 g de pâte à tarte les Pâtes de l'Île
375 ml (1 ½) tasse eau
375 ml (1 ½) tasse sirop d'érable

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, porter à ébullition l'eau et le sirop. Jeter la pâte en petites boules dans le sirop bouillant. Couvrir et laisser mijoter à petit feu sans découvrir pendant environ 15 à 20 minutes. Servir très chaud avec le sirop de cuisson.

www.recette.qc.ca

Filets de porc au sirop d'érable



INGRÉDIENTS

2 filets de porc
8 gousses d'ail
120 ml (8 c. à table) d'huile
60 ml (4 c. à table) de sauce soya
200 ml (¾ tasse) de sirop d'érable
20 ml (4 c. à thé) de moutarde sèche
Sel et poivre

PRÉPARATION

Mélanger l'ail, l'huile, la sauce soya, le sirop d'érable, la moutarde sèche, sel et poivre. Laisser mariner les filets de porc dans la marinade pendant au moins 3 heures. Déposer les filets de porc et la marinade dans un plat allant au four. Cuire à 350 degrés pendant 30 minutes.

www.recette.qc.ca