



Aperitif lacté à l'érable

Préparation : 5 minutes

Portions : 4

Recette de : Mariette Jutras

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe (30 ml) de cognac
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- ½ tasse (125 ml) de lait bien froid

MÉTHODE DE PRÉPARATION

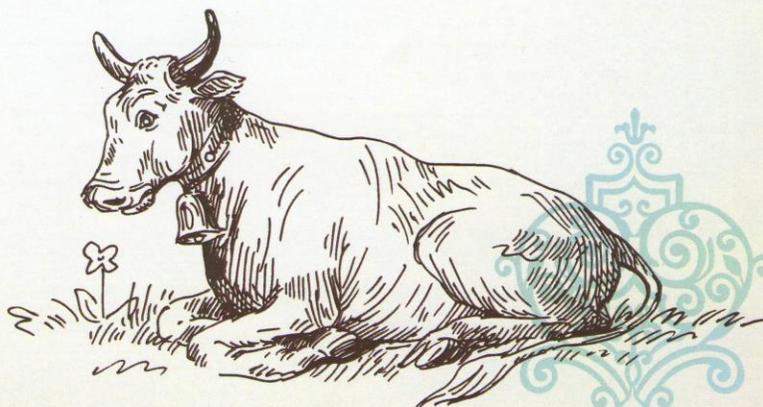
Faites mousser tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un fouet.

PRÉSENTATION :

Givrez les verres avec du sucre d'érable.



« Cette recette vient de mon amie
Rose-Hélène Coulosombe, auteure
culinaire et gourmande. »



Facile



5 min



4

Histoire de cette recette

Cette recette a été remise à madame Mariette Héroux-Jutras par Rose-Hélène Coulombe, dans le cadre du projet de livre de recettes « De l'érable à la table » à la résidence Chartwell pour aînés à Trois-Rivières. Elle provient de l'histoire professionnelle de Rose-Hélène. Cet apéritif lacté à l'érable a été servi lors de quelques activités agricoles organisées par les agronomes et les technologistes agricoles du MAPAQ dans la région de Chaudière – Appalaches à la fin des années 1970. Les mois de janvier et février étant des mois plus tranquilles pour les agriculteurs, les conseillers régionaux du MAPAQ en profitaient pour organiser des conférences agricoles qui se déroulaient dans les étables de producteurs qui acceptaient de recevoir leurs pairs. Ces « après-midi d'étable » étaient très intéressantes et enrichissantes, autant en occasion d'échanges entre producteurs et productrices qu'en possibilité de formation. Rose-Hélène occupait, à cette époque, le poste de conseillère régionale en économie familiale. Afin d'impliquer cette dernière dans la réalisation de ces événements, ses collègues lui avaient demandé de prévoir une petite collation promotionnelle de nos produits alimentaires. Cette initiative devait se préparer et se servir facilement. Rose-Hélène, avec la complicité de l'exploitante des lieux, préparait le tout dans ce que l'on appelle la laiterie, l'eau courante y étant disponible ainsi que des espaces propres permettant d'assurer l'innocuité et la salubrité des aliments. Ainsi est née l'idée de l'apéritif lacté à l'érable, la région de la Beauce étant reconnue pour l'érable et l'ensemble du territoire agricole desservi comptait plusieurs producteurs laitiers.

Source : P. 174, Histoires de Gourmands – Culture Culinaire, Rose-Hélène Coulombe, Michel Jutras, Éditions GID, 2014

