

COLLECTION DE RECETTES

DE LA JOURNÉE DU CINÉMA CANADIEN

Recettes créées par de grands chefs
canadiens, inspirées par de grands
films canadiens

présentée par

REEL CANADA



RÉEL...lement délicieux!

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

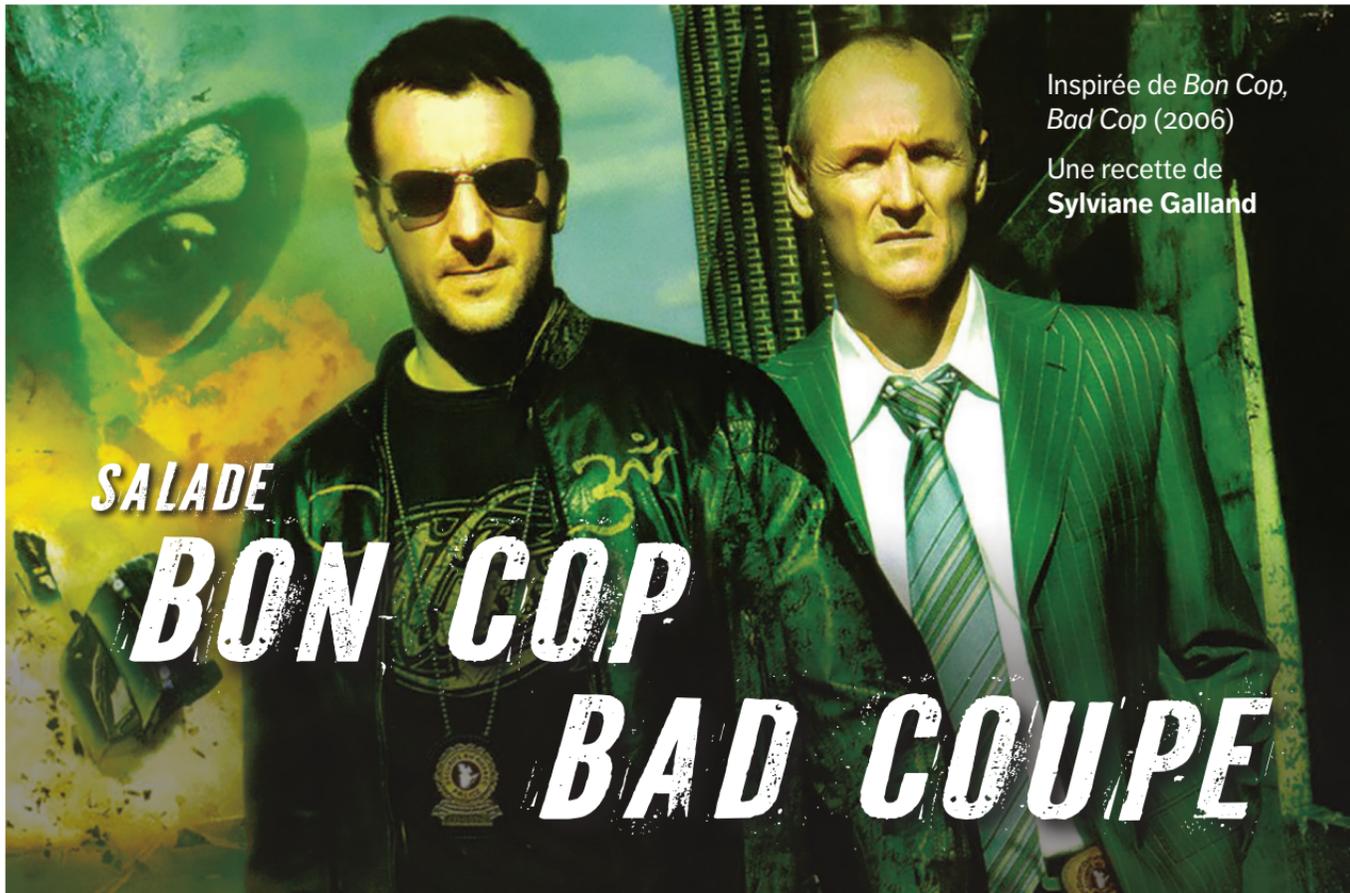
Inspirée de *Bon Cop*,
Bad Cop (2006)

Une recette de
Sylviane Galland

SALADE

BON COP

BAD COUPE



SALADE BON COP BAD COUPE

La salade de chou frisé et betteraves
de Sylviane Galland



Ingrédients

Vinaigrette :

30 ml (2 c. à soupe) de confiture de
groseilles rouges

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre
balsamique de bonne qualité

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

Sel et poivre

Salade :

Une tête de chou frisé

¼ tasse de betteraves rouges
marinées (ou fraîches)

85 g (3 oz) de fromage de chèvre

Amandes effilées

Poignée de coriandre

Préparation

1. Faire une chiffonnade avec le chou frisé (l'émincer finement en longs rubans).
2. Couper les betteraves marinées en bouchées.
3. Faire rôtir les amandes effilées au four pendant 5 minutes à chaleur élevée ou les ajouter telles quelles.
4. Combiner les ingrédients de la vinaigrette.
5. Juste avant de servir, ajouter la vinaigrette à la salade, émietter le fromage de chèvre sur le dessus et garnir de coriandre. Bon appétit !

LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Inspirée de *Guibord s'en va-t-en guerre* (2015)

HOMARD

S'EN VA-T-EN GUERRE



Une recette du chef Yannick Anton

HOMARD S'EN VA-T-EN GUERRE

Le homard poché au beurre blanc du chef Yannick Anton



Ingrédients

4 homards (pesant chacun environ 567 g)
2 échalotes
200 ml de vin blanc
50 ml de crème
300 g de beurre
2 morceaux de poivrons rouges
½ oignon de grosseur moyenne
250 ml de bouillon de légumes
150 ml d'huile d'olive
Poudre de ras el-hanout ou de cari
Sel et poivre noir moulu
2 morceaux de mini-piments de couleur, tranchés finement
100 g de gourganes ou de pois

Préparation

1. Amener à faible ébullition 5 litres d'eau salée dans une grande casserole.
2. Ajouter les homards vivants et recouvrir rapidement la casserole avec un couvercle. Faire cuire les homards jusqu'à ce qu'ils deviennent rouge vif et que la chair soit cuite, soit environ 6 minutes.
3. Retirer les homards de la casserole avec des pinces et les laisser refroidir, environ 5 minutes. Retirer la chair de la carapace et la mettre de côté jusqu'au service.
4. Réchauffer la chair dans du beurre blanc (réduction de vin blanc et d'échalotes émulsifiée avec du beurre et de la crème).
5. Couper les poivrons rouges et les oignons en petits dés, et les faire sauter dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le bouillon de légumes, du sel, du poivre, et laisser mijoter le tout pendant 10 minutes. Passer la préparation au mélangeur.
6. Émulsifier avec 100 ml d'huile d'olive. Terminer avec 15 ml (1 c. à soupe) de ras-el-hanout et filtrer. Mettre de côté.
7. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Ajouter du sel et du poivre noir moulu au goût.

LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN

LA GRANDE RÉDUCTION

Inspirée de
La grande séduction
(2003)

« **Délicieux!** »
-Selon... tout le monde!

Une recette de
Kris Gaudet, sous-chef exécutif de
l'hôtel et centre de convention Delta St. John



LA GRANDE RÉDUCTION

Réduction balsamique du Chef Kris Gaudet

Ingrédients

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'huile d'olive

10 ml (2 c. à thé) d'échalotes émincées

5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé

1 tasse de vinaigre balsamique

1 grande branche de romarin frais

5 ml (1 c. à thé) de sel kascher (du sel de table iodé fait l'affaire)

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

5 ml (1 c. à thé) de beurre

Facultatif : ajouter le zeste d'une orange après la réduction pour en augmenter la saveur et les arômes.

Préparation

1. Faire chauffer une casserole d'une capacité d'environ 1 litre à feu moyen et ajouter l'huile d'olive.
2. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les échalotes et les faire suer jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter l'ail, faire suer pendant 30 secondes. Verser le vinaigre balsamique et porter à ébullition.
3. Ajouter le romarin et laisser le vinaigre mijoter doucement. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un quart du vinaigre balsamique (10 minutes).
4. Assaisonner de sel et de poivre. Retirer la casserole du feu et ajouter du beurre. Retirer la branche de romarin et arroser de vinaigre votre plat d'agneau le plus succulent.



**LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN**

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

ANNE...

LA BOLOGNAISON
AUX PIGNONS VERTS

Une recette de **Paul Senecal**,
chef de la Beaumont Kitchen

Inspirée de
*Anne...La maison aux
pignons verts* (1985)



ANNE... LA BOLOGNAISON AUX PIGNONS VERTS

La sauce bolognaise à l'agneau du chef Paul Senecal

Ingrédients

908 g (2 lb) d'agneau haché
340 g (3/4 lb) d'oignons, coupés en dés
227 g (1/2 lb) de carottes, coupées en dés
113 g (1/4 lb) de céleri, coupé en dés
3 gousses d'ail, finement émincées (idéalement à la mandoline)
500 ml de vin rouge
200 ml de lait 2 %
2 boîtes de tomates de 796 ml (28 oz)
1 branche de romarin
10 branches de thym
5 ml (1 c. à thé) de poivre noir en grains

Préparation

1. Faire revenir l'agneau une petite quantité à la fois dans une grande poêle sauteuse. Mettre la viande saisie de côté. Une fois toute la viande saisie, réduire le feu et ajouter tous les légumes et l'ail. Faire cuire à jusqu'à ce que la viande soit tendre.
2. Emballer les herbes et les grains de poivre dans une étamine. Remettre la viande dans la poêle, ajouter l'étamine et déglacer avec le vin rouge.
3. Une fois le vin est presque entièrement réduit, ajouter le lait et laisser réduire de moitié.
4. Ajouter ensuite les deux boîtes de tomates et laisser mijoter pendant environ une heure ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
5. Rectifier l'assaisonnement. Servir sur des pâtes fraîches comme des tagliatelles aux œufs ou toute autre pâte de votre choix. Garnir de fromage pecorino fraîchement râpé.



LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS



Inspirée de *Il était une fois les Boys* (2013)

Une recette de **Debbie Travis**
et son chef italien Francesco Bucaletti



IL ÉTAIT UNE FOIS LES PÂTES

Le picci mambo toscano de Debbie Travis et son chef Italien Francesco Bucaletti



Ingrédients

1 oignon
15 ml (1 c. à soupe) de piment chili
30 ml (2 c. à soupe) de câpres
2 tranches de pain blanc épaisses
4 tranches de pancetta régulière (non fumée)
75 ml (5 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
1 tasse de sauce tomate
½ verre de Vin Santo (ou autre vin doux)
Sel et poivre au goût
Zestes de citron pour la décoration

Préparation

1. Mettre les deux tranches de pain au four à 280 °F pendant 15 minutes pour les assécher.
2. Mettre les câpres au four à 280 °F pendant 45 minutes pour les assécher également.
3. Mettre le pain et les câpres dans un robot culinaire et mélanger le tout pour former une chapelure et réduire les câpres en poudre. Mettre de côté pour la garniture.
4. Faire chauffer 30 ml d'huile d'olive dans une poêle à frire et ajouter 5 ml de piment chili et l'oignon finement haché.
5. Faire cuire pendant 2 minutes.
6. Pendant ce temps, trancher la pancetta en dés et l'ajouter aux autres ingrédients.
7. Lorsque la pancetta devient croustillante, ajouter la moitié d'un verre de Vin Santo (vin doux) et le laisser évaporer.
8. Ajouter 1 tasse de sauce tomate et laisser mijoter pendant 20 minutes.
9. Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
10. Verser la sauce sur des pâtes de votre goût et juste avant de servir, ajouter le poivre noir, la chapelure et les câpres réduites en poudre.
11. Garnir le plat de quelques zestes de citron.
12. En Toscane, cette sauce est servie avec des pâtes maison appelées picce qui ressemblent à de gros vers et qui retiennent bien la sauce. On peut très bien les remplacer par des penne, des fusillis, des conchiglie rigate ou des fettuccines.

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

LA BATAILLE DE POUTINEDAELE

Une recette du chef Hari Srinivasan

Inspirée de
La bataille de Passchendaele
(2008)

LA BATAILLE DE POUTINEDAELE

Poutine au porc et au chou du chef Hari Srinivasan



Porc effiloché

2 épaules de porc, avec les os

700 ml de lait de coco

2 boîtes d'ananas tranchés

1,5 litre de sauce barbecue

340 g (12 oz)

d'assaisonnements cajun

2 tasses de cassonade

1 tasse d'assaisonnement liquide à saveur de fumée de noyer (hickory)

1. Mettre le jus des ananas dans un grand bol à mélanger.
2. Couper les ananas en gros morceaux et les ajouter dans le bol.
3. Ajouter le lait de coco, la sauce barbecue,

l'assaisonnement liquide et la cassonade et bien mélanger.

4. Mettre les épaules de porc dans un plat profond allant au four.
5. Couvrir les deux épaules d'assaisonnement cajun et verser la préparation par-dessus.
6. Envelopper le plat d'une pellicule de plastique puis de papier d'aluminium et faire cuire au four à 330 °F pendant 6 heures.
7. Une fois la cuisson terminée, effiloche le porc et conserver le jus.

Salade de chou

1 chou

1 oignon rouge

1 carotte

1/2 botte de coriandre

1 tasse de mayonnaise

1/2 tasse de sucre

1 tasse de vinaigre

Sel au goût

1. Émincer finement le chou.
2. Émincer finement l'oignon.
3. Râper la carotte.
4. Hacher la coriandre.
5. Mélanger la mayonnaise, le sucre, le vinaigre et le sel.
6. Ajouter aux légumes et bien mélanger.

Pâte à frire pour cornichons

2 tasses de farine

45 ml (3 c. à soupe)

d'assaisonnement à la cajun

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

Ajouter de l'eau en mélangeant jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Le mélange ne doit pas être trop liquide.

Poutine à l'effiloché

Cuire les frites puis déposer 114 g (4 oz) de fromage en grains, 100 g (3,5 oz) d'effiloché de porc, de la sauce brune et de la salade de chou. Ajouter ensuite deux cornichons fraîchement frits dans la pâte à frire.

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS



Inspirée de C.R.A.Z.Y. (2005) De la cuisine d'Adam Janes

C.O.O.K.I.E.

Les biscuits de brisures de chocolat du chef Adam Janes

Ingrédients

- 1 tasse de beurre ramolli
- ½ tasse de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- ½ tasse de sucre
- 1 œuf battu
- 1 ½ tasse de farine tamisée
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1,25 à 2,5 ml (¼ à ½ c. à thé) de sel
- 1 ½ tasse de flocons d'avoine
- 2 tasses de pépites de chocolat
- ¼ tasse de pacanes
- (facultatif : les faire rôtir au four à 350 °F pendant 5-6 minutes)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Batta ensemble dans un bol le beurre, la cassonade, le sucre et la vanille. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Dans un autre bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter graduellement les ingrédients secs dans le premier bol en mélangeant bien. Incorporer les flocons d'avoine, les pépites de chocolat et les pacanes.
3. Déposer de petites ou de grandes cuillérées de préparation sur une plaque à biscuits non graissée. Badigeonner de beurre fondu avant de mettre au four.
4. Cuire de 9 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés (selon la grosseur). Laisser refroidir légèrement sur la plaque à biscuits, et les déposer ensuite sur une grille pour les laisser refroidir complètement.
5. À déguster avec un verre de lait ou un vodka-moka crème. Bon appétit !



JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS



Inspiré de
*L'Apprentissage de
Duddy Kravitz* (1974)

Une recette du chef
Shahir Massoud

de L'Apprentissage de Duddy Crevette

L'APPRENTISSAGE DE DUDDY CREVETTE



Steak et crevettes avec polenta au cari du chef Shahir Massoud

Ingrédients

Crevettes épicées :

225 g (½ lb) de crevettes géantes, dégelées,
avec la queue

2,5 ml (½ c. à thé) de paprika

2,5 ml (½ c. à thé) de poudre de cari

Une pincée de flocons de piments forts, au goût

45 ml (3 c. à soupe) de vin blanc

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Steak :

1 bifteck de surlonge de 170 g (6 oz)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Sel et poivre (au goût)

Polenta au cari :

1 tasse de polenta instantanée

5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari

5 ml (1 c. à thé) de sel

45 ml (3 c. à soupe) de beurre

Pois mange-tout :

2 tasses de pois mange-tout

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

Sel et poivre (au goût)

Assemblage :

¼ tasse de croustilles de pomme de terre
régulières, émiettées

(suite à la page suivante)

L'APPRENTISSAGE DE DUDDY CREVETTE

suite de la page précédente

Préparation

1. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen-élevé. Saler et poivrer généreusement le bifteck et le mettre de côté.
2. Verser la polenta dans 4 tasses d'eau bouillante, en brassant sans arrêt. Porter à ébullition, puis baisser le feu à moyen-bas et couvrir partiellement avec un couvercle pour empêcher les éclaboussures. Ajouter la poudre de cari et le sel. Brasser de temps en temps pendant la préparation du reste du repas.
3. Verser l'huile d'olive dans la poêle en fonte préchauffée, et faire saisir le bifteck, environ 3 minutes de chaque côté. Le laisser reposer sur une planche à découper.
4. Assaisonner les crevettes crues avec le paprika, la poudre de cari et les flocons de piment fort, en les enrobant également. Ajouter l'huile d'olive dans une poêle moyenne chauffée à feu élevé, et faire sauter les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient tout juste cuites, environ 3 minutes. Ajouter le vin blanc et poursuivre la cuisson des crevettes pendant une minute.
5. Entre-temps, ajouter l'huile d'olive dans une poêle moyenne chauffée à feu moyen-élevé et faire sauter les pois mange-tout jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore fermes, pendant 2 minutes. Saler et poivrer au goût.

Assemblage :

1. Retirer la polenta cuite du feu et incorporer le beurre. Répartir la polenta dans des assiettes.
2. Trancher le bifteck en 4 à 5 morceaux par personne. Le déposer sur la polenta. Mettre les crevettes cuites et les pois mange-tout sur le bifteck, et garnir de croustilles de pomme de terre émiettées.

2 portions

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

les boulettes

MEATBALLS

Inspirée de

Arrête de ramer, t'es sur le sable (1979)



De la cuisine d'**Ariel Coplan** de Thoroughbred Food and Drink • tbto.ca

LES BOULETTES MEATBALLS

Les boulettes de viande d'Ariel Coplan

Ingrédients

908 g (2 lb) de veau ou de bœuf haché
1 tasse de fromage ricotta
2 gros œufs
1 tasse de pain blanc, déchiqueté en petits morceaux
½ tasse de babeurre
½ tasse de persil haché
30 ml (2 c. à soupe) d'origan + 30 ml (2 c. à soupe)
60 ml (4 c. à soupe) de persil
2 gousses d'ail hachées
1 boîte de tomates broyées
Fromage parmesan râpé (au goût)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Faire tremper le pain déchiqueté dans le lait et le babeurre.
3. Mélanger la viande, la ricotta, les œufs, le persil, l'origan et le pain ayant trempé dans le lait.
4. Préparer de petites boulettes (environ de la taille d'une balle de golf); les déposer dans un plat à cuisson.
5. Verser les tomates, l'ail, le reste de l'origan et les 4 c. à soupe de persil sur les boulettes.
6. Cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit entièrement cuite et ferme.
7. Les boulettes sont excellentes lorsqu'elles sont servies en sandwich avec une généreuse portion de sauce, du poivre fraîchement moulu et du parmesan râpé. Bon appétit!



JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

POUR LA **SOUPE** DU MONDE

Une recette de Kyle Rice (Réserve Musqueam)

Inspirée de *Pour la suite du monde* (1963)

POUR LA SOUPE DU MONDE

La soupe au saumon du chef Kyle Rice

Ingrédients

6 litres d'eau

454 g (16 oz) de saumon sauvage coupé en dés

4 carottes (pelées et coupées en dés)

10 branches de céleri (coupées en dés)

2 oignons blancs (coupés en dés)

5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé

1/2 tasse de vin blanc

1/2 tasse de jus de citron

2 pommes de terre (pelées et coupées en dés)

Sachet d'herbes :

30 ml (2 c. à soupe) de thym séché

5 ml (1 c. à thé) de flocons de piments forts

30 ml (2 c. à soupe) d'aneth (frais ou séché)



Préparation

1. Blanchir le saumon dans 6 litres d'eau pour en retirer les huiles et le gras.
2. Retirer le saumon et filtrer le liquide (qui servira de bouillon) à travers une fine passoire.
3. Dans une autre casserole, cuire doucement la mirepoix (carottes, céleris et oignons) avec l'ail, le vin et le jus de citron et laisser réduire.
4. Ajouter le bouillon, le sachet d'herbes et le saumon. Laisser mijoter pendant 45 minutes.
5. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que celles-ci soient cuites (mais non pâteuses).
6. Servir avec de la banique chaude.

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

DE PÈRE EN HÎTRE

Inspirée de
De père en flic
(2009)

Une recette du chef
Joel Grandmont



DE PÈRE EN HUÎTRE

Les huîtres à la florentine du chef Joel Grandmont

Ingrédients

3 huîtres dans une demi-coquille	1,25 ml (¼ c. à thé) d'ail haché
½ tasse d'épinards cuits à la vapeur	1 feuille de laurier
90 ml (6 c. à soupe) de sauce Mornay	5 grains de poivre
15 ml (3 c. à thé) de fromage asiago en copeaux ou râpé	¼ tasse de vin blanc
1 citron	15 ml (1 c. à soupe) de féculé de maïs
<i>Sauce Mornay :</i>	¼ tasse d'eau
1 tasse de crème 10 %	¼ tasse de fromage suisse, gruyère ou emmental râpé
15 ml (1 c. à soupe) de beurre	Sel
2,5ml (½ c. à thé) d'échalotes hachées	

Préparation de la sauce Mornay :

1. Faire suer l'échalote, l'ail, la feuille de laurier et les grains de poivre dans une petite quantité de beurre.
2. Ajouter le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
3. Ajouter la crème et cuire jusqu'à frémissement. Incorporer la féculé de maïs, dissoute dans de l'eau, en fouettant.
4. Faire cuire jusqu'à épaississement et ajouter le fromage hors du feu.

Préparation des huîtres :

1. Mettre le four en mode « griller » (broil).
2. Déposer les huîtres sur une plaque à biscuits ou un plat allant au four.
3. Garnir les huîtres d'une cuillère à soupe d'épinards cuits à la vapeur et d'une cuillère à soupe de sauce Mornay.
4. Saupoudrer les huîtres de fromage asiago. Cuire jusqu'à ce que le fromage bouillonne et soit doré.
5. Garnir de citron.



JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Inspirée de *Le monde de Barney* (2010)

Une recette d'Amy Rosen

Le monde de Boeuf

*(Si vous ne pouvez pas
vous rendre à Montréal)*



LE MONDE DE BOEUF

La pointe de poitrine de boeuf d'Amy Rosen

Ingrédients

- 1 pointe de poitrine (brisket)
d'environ 2 kg (5 lb)
- 1 tasse de Coca-Cola (gâchez-vous
et allez-y pour le classique...au
diable le diète!)
- 1 tasse de confiture d'abricot
- ½ tasse de sauce tomate (maison
ou du commerce)
- 1 sachet de soupe à l'oignon, de
type Lipton's
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre
moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de sel kasher
- Poivre fraîchement moulu, au goût

Préparation

1. Mélanger les ingrédients de la marinade. Mettre la poitrine dans un plat à rôtir et la recouvrir de marinade. Couvrir le plat de papier d'aluminium et réfrigérer toute une nuit, ou quelques heures si vous n'avez pas assez de temps.
2. Préchauffer le four à 325 °F et faire cuire la poitrine à couvert pendant 3 heures. Découvrir et faire cuire encore ½ heure. Laisser refroidir, puis réfrigérer (la viande sera plus facile à trancher). Retirer tout excédent de gras. Lorsque la viande est refroidie, la trancher finement contre le grain et l'ajouter dans le plat à rôtir avec la sauce.
3. Environ une heure et demie avant le service, préchauffer le four à 350 °F et réchauffer la viande pendant 20-30 minutes, en l'arrosant de sauce quelques fois. Bon appétit!



JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

BAR SALON



Une recette de la
chef **Christine Cushing**

Inspirée de *Bar salon* (1974)

BAR SAUMON

Le saumon à l'érable de la chef Christine Cushing



Ingrédients

4 pavés de saumon, sauvages de préférence, d'environ 170g (6 oz) chacun

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre râpé

15 ml (1 c. à soupe) de beurre clarifié

15 ml (1 c. à soupe) de whisky canadien

22,5 ml (1 ½ c. à soupe) de moutarde de Dijon à l'ancienne

22,5 ml (1 ½ c. à soupe) de sirop d'érable

Branche d'aneth, en finition (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Assaisonner très légèrement le saumon de sel et de poivre noir moulu et l'enrober de gingembre râpé. Faire chauffer une poêle en fonte, sans corps gras. Ajouter le beurre et le saumon, peau vers le bas, et le faire saisir jusqu'à ce qu'il soit brun doré, environ 2 minutes. Retourner le saumon et répéter l'opération.
3. Mélanger dans un petit bol le sirop d'érable, la moutarde de Dijon et le whisky. Remettre le saumon côté peau vers le bas et badigeonner de laque le côté chair du saumon.
4. Mettre la poêle en fonte avec le saumon dans le four préchauffé. Cuire le saumon jusqu'à ce qu'il soit ferme au toucher et qu'un couteau inséré au centre en ressorte chaud, soit environ 5 à 7 minutes selon l'épaisseur du poisson. Servir avec une salade de chou nappa aux pommes. Garnir d'une branche d'aneth si désiré. 4 portions.

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Une recette du
Chef **Michael Hay**

QUATRE FÈVES ET UN BALAI

Inspirée de
Quatre gars et un balai (2002)

LA FORCE D'UN HOMME EST AUSSI GRANDE QUE CELLE DE SA VINAIGRETTE CÉSAR.

QUATRE FÈVES ET UN BALAI

La salade d'haricot verts du chef Michael Hay



Ingrédients

Lentilles croustillantes :

1 tasse de lentilles du Puy

2 ²/₅ tasses d'eau

1 litre d'huile de canola pour la friture

Haricots verts :

2 tasses de haricots verts

1 litre d'eau

22,5 ml (1 ¹/₂ c. à soupe de sel

2 tasses de glace

Vinaigrette :

4/5 tasse de mayonnaise

2/5 tasse de crème sûre

1/4 tasse de fromage parmesan râpé

22,5 ml (1 ¹/₂ c. à soupe de jus de citron

Sauce Worcestershire au goût

Sauce Tabasco au goût

Poivre noir au goût

Sel au goût

Préparation

1. Faire tremper les lentilles dans l'eau toute une nuit à la température ambiante. Le lendemain, elles auront absorbé presque toute l'eau et seront plus tendres. Faire chauffer l'huile à 375 °F. Il est préférable d'utiliser un faitout ou une casserole à fond épais pour que la chaleur soit bien distribuée.
2. Bien égoutter les lentilles et les faire frire une petite quantité à la fois. La friture a pour but d'en retirer l'humidité, ce qui permettra de les conserver et de les rendre croustillantes. Lorsqu'elles sont entièrement cuites et croustillantes, les saupoudrer de sel au goût.
3. Parer les haricots verts. Amener l'eau et le sel à ébullition. Ajouter les haricots verts et les faire cuire pendant environ deux minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais encore légèrement fermes. Les plonger immédiatement dans de l'eau glacée.
4. Assembler tous les ingrédients de la salade et y ajouter ensuite des miettes de bacon, plus de parmesan et un trait de jus de citron frais.

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Pas le temps de danser, c'est le temps de cuisiner!

MAMBO ITALI'AGNEAU

Une recette de Julie Miguel, bloggeuse bouffe



Inspirée de
Mambo Italiano (2003)

MAMBO ITALI'AGNEAU

Les pâtes cavatelli à l'agneau de Julie Miguel



Ingrédients

Huile d'olive extra-vierge	2 branches de romarin frais
907 g (2 lb) d'épaule d'agneau désossée et coupée en gros morceaux	2 branches de thym frais
2 oignons, coupés en dés	2 branches d'origan frais
6 gousses d'ail, écrasées	1 tasse de vin rouge sec
1 grosse carotte, hachée	1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates broyées
3 branches de céleri, hachées	Sel et poivre au goût
1 feuille de laurier	1 sac de 450 g de pâtes cavatelli
	Fromage pecorino ou parmesan, râpé

Préparation

1. Couper les légumes. Laver les herbes fraîches et les assembler en un bouquet garni.
2. Éponger l'agneau; le saler et le poivrer généreusement. Le faire saisir dans une casserole avec de l'huile d'olive sur feu moyen-élevé. Réserver.
3. Attendrir les oignons, puis ajouter les légumes et les herbes et cuire le tout jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le vin dans la casserole et laisser réduire de moitié.
4. Ajouter les tomates et porter à ébullition.
5. Ajouter l'agneau et faire mijoter. Cuire à feu doux pendant 2-3 heures, en brassant de temps en temps.
6. Retirer les herbes fraîches. Effiloche l'agneau en bouchées et le remettre dans la sauce.
7. Servir la sauce sur vos cavatelli préférés. Garnir du fromage râpé.

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

↓
LOUIS
19

Le Roi
des
frites



Inspirée de
Louis 19, le roi des ondes
(1994)

De la cuisine de
David Kugelmass
thehealthymaven.com

LOUIS 19, LE ROI DES FRITES

Les frites ondulées de Davida Kugelmass

Ingrédients

2 grosses pommes de terre blanches, lavées et asséchées

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) de sel de mer

Facultatif : 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes fraîches, comme du romarin ou du thym (les ajouter aux pommes de terre à mi-cuisson, c.-à-d. avant de les remettre au four pour 8-10 minutes)

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Tourner les pommes de terre en spirales à l'aide d'un spiraleur. Couper les spirales de pommes de terre au couteau ou au ciseau en segments plus petits.
3. Mettre les spirales dans un bol et les enduire d'huile d'olive.
4. Les déposer sur deux plaques à biscuits recouvertes de papier parchemin. Bien espacer les frites. Les saupoudrer de sel.
5. Mettre les plaques au four pendant 15 minutes.
6. Retirer les plaques, retourner les frites et retirer celles qui sont déjà croustillantes. Remettre les plaques au four.
7. Cuire encore de 8 à 10 minutes.
8. Retirer les plaques du four et servir les frites chaudes. Bon appétit!



JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Une recette de **Lisa Bolton**
Food Well Said

Inspirée de
Le confessionnal (1995)

LE CONFESSIENN'AILE

LE CONFESSIENN'AILE

Ailes croustillantes de Lisa Bolton

Ingrédients

- 1 kg (2 lb) d'ailes et de pilons d'ailes de poulet, parés à la française
- 1 tasse de café fort, refroidi
- 1 tasse d'eau
- 1 feuille de laurier
- 30 ml (2 c. à soupe) + 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 15 ml (1 c. à soupe) de marc d'espresso
- 15 ml (1 c. à soupe) de poivre noir moulu
- 11,5 ml (2 ¼ c. à thé) de paprika espagnol
- 7,5 ml (1 ½ à thé) de poudre d'ail
- 7,5 ml (1 ½ à thé) de thym séché
- 7,5 ml (1 ½ à thé) d'origan séché
- 5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement à volaille
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre de cayenne
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

Préparation

1. Retirer l'excédent de gras des ailes et des pilons. Ils doivent être « parés à la française », ce qui veut simplement dire que l'excès de cartilage et la peau ont été enlevés du « manche » du pilon. Cette opération est facile à réaliser à l'aide d'un petit couteau bien affilé, mais elle n'est pas nécessaire.
2. Mettre les ailes dans un bol et ajouter le café, l'eau, 30 ml de sel et la feuille de laurier. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 6 heures ou toute une nuit.
3. Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients, à l'exception du sirop d'érable. Rectifier l'assaisonnement au goût (c.-à-d. plus ou moins épicé).
4. Préchauffer le four à 350 °F.
5. Égoutter et rincer les ailes et les pilons. Les éponger avec un essuie-tout. Les enrober avec le mélange d'épices, en veillant à bien répartir le mélange.
6. Disposer les ailes et les pilons sur une grille à cuisson (mettre une lèchefrite doublée de papier d'aluminium en dessous pour recueillir le jus) et cuire pendant 15 minutes.
7. Les badigeonner légèrement de sirop d'érable et poursuivre la cuisson 10 minutes.
8. Les badigeonner légèrement une deuxième fois de sirop d'érable et les mettre sous le gril pendant 3 à 5 minutes pour obtenir une belle caramélisation.



JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Une recette de
Paula Coop McCrory



LES GÂTEAUX TRAILER PARK POPS

Inspirée de *Trailer Park Boys: The Movie* (2006)

LES GÂTEAUX TRAILER PARK POPS

Les gâteaux de Paula Coop McCrory

Ingrédients

2 1/2 tasses de farine
1 1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de margarine,
ramollie ou fondue
5 ml (1 c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) de
votre glaçage préféré
Du chocolat pour fondre
Bâtonnets de sucette
Vos décorations de
gâteau préférées
2 œufs
5 ml (1 c. à thé) de vanille
12,5 ml (2 1/2 c. à thé) de
poudre à pâte
1 tasse de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Battre tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser la pâte à gâteau dans un moule graissé de 23 x 33 cm (9 x 13 po). Cuire au four pendant 25-30 minutes. Le gâteau est cuit lorsqu'un couteau qu'on y insère en ressort propre.
2. Une fois refroidi, émietter-le dans un grand bol. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de votre glaçage préféré. Mélanger bien le tout à la main. La préparation devrait être collante et malléable. Façonner des boulettes de la grosseur d'une boule de crème glacée.
3. Faites fondre un peu de chocolat. Vous pouvez très bien le faire au micro-onde, mais assurez-vous d'utiliser un contenant approprié et de faire fondre le chocolat lentement (45 secondes à la fois). Tremper le bout d'un bâtonnet de



sucette dans le chocolat et le piquer dans une boulette de gâteau. Répéter cette opération pour toutes les boulettes et les placer ensuite au congélateur pendant 20 minutes.

4. Pendant ce temps, faites fondre une grande quantité de chocolat pour enrober les boulettes. Utiliser un verre facilite grandement cette étape. Déposer dans des assiettes tout ce que vous désirez pour décorer vos cake pops : bonbons décoratifs, miettes de chocolat ou de biscuits, noix et fruits séchés – les possibilités sont infinies. Recouvrir un plateau de papier parchemin sur lequel vous disposerez vos cake pops enrobés de chocolat et décorés. Les remettre au congélateur encore 20 minutes et c'est prêt.

**LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN**

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

BONHEUR AIGRE-DOUX

Inspirée de
Bonheur aigre-doux (1994)

De la cuisine de
Stephanie Yee



BONHEUR AIGRE-DOUX

Les dumplings de Stephanie Yee

Ingrédients

- 454 g (1 lb) de porc haché
- 4 grandes feuilles de chou nappa
- 3 tiges d'oignons verts
- 6 champignons shiitake
- 2 poignées de coriandre fraîche
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail
- 60 ml (4 c. à soupe) de sauce soya
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 1 œuf battu
- 1 paquet de pâte feuilletée à dumpling ronde
- Huile à friture
- Un petit bol d'eau



Préparation

1. Hacher finement tous les légumes. Les mettre dans un bol avec le reste des ingrédients, à l'exception de la pâte feuilletée, de l'huile et de l'eau.
2. Prendre une pâte feuilletée, tremper un doigt dans l'eau et tracer un demi-cercle près du bord de la feuille. Mettre une petite quantité de farce au centre et plier la feuille en deux comme un taco. Presser les bords ensemble, faire des plis et pincer les bords pour les sceller.
3. Faire chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les dumplings et les faire frire quelques minutes jusqu'à ce que les dessous soient dorés. Ajouter 1/4 de tasse d'eau, couvrir et laisser cuire pendant 5 minutes.
4. Retirer du feu et servir. Bon appétit!

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS



LE MACARONI DE MARGARET

Inspirée de *Le musée de Margaret* (1995)



Recette reproduite avec l'aimable
autorisation du fromager **Armand Bernard**

LE MACARONI DE MARGARET

Le macaroni et fromage du fromager Armand Bernard



Ingrédients

454 g (1 lb) de macaronis
(coudes)

4 tasses de lait

3 branches de thym

4 gousses d'ail écrasées

60 ml (4 c. à soupe) de
beurre au sel marin de COWS
Creamery

45 ml (3 c. à soupe) de farine
tout usage

5 ½ tasses de cheddar Avonlea
Clothbound, râpé

Poivre noir fraîchement moulu

¼ tasse de persil plat haché

6 tranches de bacon – coupées
en travers en fines lanières

1 gros oignon coupé en dés

2 gousses d'ail écrasées

Feuilles de ¼ de botte de thym
frais

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole à feu élevé. Ajouter les macaronis et cuire pendant 8 à 9 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter.
2. Préchauffer le four à 400 degrés. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait avec les branches de thym et les 4 gousses d'ail.
3. Faire fondre le beurre dans une grande poêle profonde à feu moyen-élevé.
4. Incorporer la farine en fouettant et cuire environ 1 minute, en brassant constamment, pour empêcher la formation de grumeaux. Retirer l'ail et le thym du lait et l'incorporer au mélange de beurre et de farine.
5. Continuer à fouetter vigoureusement, et cuire jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
6. Ajouter 4 tasses de cheddar Avonlea Clothbound à la préparation et poursuivre la cuisson en mélangeant pour faire fondre le fromage.
7. Saler et poivrer.
8. Ajouter les macaronis cuits et le persil et bien mélanger au fromage.
9. Verser le mélange dans un plat à cuisson de 3 tasses et saupoudrer la tasse et demie de fromage restante.
10. Cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bouillonnant.
11. Pendant ce temps, faire chauffer une poêle. Y ajouter le bacon et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
12. Ajouter l'oignon, l'ail et les feuilles de thym et faire cuire pendant 5 minutes.
13. Saler et poivrer.
14. Parsemer le macaroni de bacon et d'oignon. Servir généreusement!

LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS



Inspirée du classique
sandwich Elvis vu dans
Et si jamais (2013)

Si Cupcakes

Une recette de
Mary Berg,
de *MasterChef Canada*

SI CUPCAKES

Les petits gâteaux de Mary Berg, gagnante de *MasterChef Canada*

Ingrédients

Petits gâteaux :

¾ tasse de beurre non salé, à la température ambiante

1 ½ tasse de sucre

2 gros œufs

2 ½ tasses de farine tout usage

12,5 ml (2 ½ c. à thé) de poudre à pâte

2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude

1,25 ml (¼ c. à thé) de sel

1 ¼ tasse de babeurre

12,5 ml (2 ½ c. à thé) d'extrait de vanille

Glaçage :

1 tasse de beurre non salé, à la température ambiante

¾ tasse de beurre d'arachide crémeux (utilisez du beurre d'arachides traditionnel et non la version 100% naturelle, car le glaçage ne sera pas assez épais)

½ tasse de fromage à la crème, à la température ambiante

7,5 ml (1 ½ c. à thé) d'extrait de vanille

4 tasses de sucre glace

1,25 ml (¼ c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à soupe) - ¼ tasse de crème à fouetter

Décoration :

¾ tasse de gelée de raisins du commerce

6 tranches de bacon croustillantes, émiettées

(suite à la page suivante)



SI CUPCAKES

suite de la page précédente

1. Pour les petits gâteaux, préchauffer le four à 350 °F et déposer des caissettes dans deux moules à 12 muffins.
2. À l'aide d'un batteur à main, crémér ensemble le beurre et le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation devienne légère et aérienne, puis ajouter les œufs un à la fois, en mélangeant bien après chaque ajout.
3. Dans un autre bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel et mélanger le tout. Ce sont les ingrédients secs pour les petits gâteaux.
4. Dans une tasse à mesurer en verre, mesurer le babeurre et ajouter la vanille.
5. Ajouter environ le tiers des ingrédients secs au mélange de beurre et battre le tout au batteur à main jusqu'à ce que la préparation soit assez homogène. Ajouter en mélangeant la moitié du mélange de babeurre, suivie d'un autre tiers des ingrédients secs, puis du babeurre, et terminer avec le reste des ingrédients secs, en mélangeant bien après chaque ajout.
6. Verser la pâte dans les moules, en remplissant chaque caissette aux deux tiers, et faire cuire pendant 17-20 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés et fermes.
7. Mettre les petits gâteaux de côté pour qu'ils refroidissent pendant la préparation du glaçage.
8. Pour le glaçage, battre ensemble le beurre, le beurre d'arachides, le fromage à la crème et la vanille dans un grand bol à l'aide d'un batteur à main. Ajouter lentement le sucre glace et le sel, en prenant soin de ne pas battre le mélange trop rapidement pour éviter les dégâts.
9. Pour terminer, ajouter en battant entre 30 ml et ¼ tasse de crème au glaçage pour le rendre léger et aérien.
10. Pour la décoration, utiliser une cuillère à thé pour creuser un petit trou au centre de chaque gâteau. Le remplir avec environ 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de gelée de raisins et recouvrir le dessus de chaque petit gâteau d'une bonne couche de glaçage au beurre d'arachides. Pour la finition, saupoudrer chaque gâteau de bacon émietté. Enfin, croquez dans l'un des desserts les plus étrangement délicieux que vous n'avez jamais goûtés!

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS



LES INVASIONS CANARD

Une recette de **King Cole Ducks**

Inspirée de
Les Invasions barbares (2003)

LES INVASIONS CANARD

Tartelette au canard fumé de King Cole Ducks

Ingrédients

2 oignons, tranchés finement

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

15 ml (1 c. à soupe) de cassonade

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique

Poivre fraîchement moulu

1 poitrine de canard fumée au poivre de King Cole, décongelée

1 poire mûre et ferme, le cœur retiré, coupée en minces tranches

1 feuille de pâte feuilletée pré-roulée (environ 250 g) et décongelée

Farine

1 jaune d'œuf

½ tasse (125 ml) de fromage asiago râpé

15 ml (1 c. à soupe) de romarin frais haché

Préparation

1. Dans une grande poêle antiadhésive, attendrir l'oignon dans le beurre à feu moyen pendant environ 5 minutes.
2. Ajouter la cassonade, le vinaigre balsamique et le poivre moulu et faire cuire environ 10 minutes, en brassant souvent, jusqu'à caramélisation. Mettre de côté.
3. Dans une autre poêle, faire cuire la poitrine de canard à feu moyen pendant 5 à 6 minutes, la peau en dessous, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. La laisser refroidir légèrement et la couper en fines tranches.
4. Dérouler délicatement la pâte feuilletée et la placer sur une surface de travail légèrement farinée.
5. Rouler la pâte, en éliminant les crevasses, pour former un rectangle de 25 x 30 cm (10 x 12 pouces). Couper le rectangle en deux dans le sens de la longueur pour obtenir deux rectangles de 12,5 x 30 cm (5 x 12 pouces).
6. Transférer les deux rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
7. À l'aide d'un petit couteau, tracer une bordure de 1 cm (½ pouce) (ne pas couper la pâte complètement) à l'intérieur des coins de chaque rectangle.
8. Fouetter le jaune d'œuf avec 5 ml (1 c. à thé) d'eau et badigeonner légèrement les bords de ce mélange (jeter le reste).
9. Parsemer la moitié de la préparation aux oignons sur chaque rectangle (en évitant les bords), et disposer par-dessus en alternance des tranches de canard et de poire.
10. Saupoudrer de fromage râpé et de romarin.
11. Faire cuire à 400 °F pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
12. Découper en tranches et servir 6 à 8 portions.



LA JOURNÉE
DU CINÉMA
CANADIEN

JOURCINÉCAN PRÉSENTE : RECETTES INSPIRÉES DE GRANDS FILMS CANADIENS

Le gâteau rouge

Inspirée de
Le violon rouge (1993)

Une recette de la chef **Jenn Johns**

LE GÂTEAU ROUGE

Le gâteau du drapeau canadien de la chef Jenn Johns



Ingrédients

Gâteau rouge acheté en
boîte d'environ 25 cm
(n'importe quelle saveur)

4 à 5 tasses de pâte à
gâteau à la vanille du
commerce

Bonbons décoratifs
rouges en forme de
feuilles d'érable

Crémage à gâteau au
choix

Crémage rouge au choix

Emporte-pièce en forme
de feuille d'érable (petit
format, environ 5 à 7 cm)

Préparation

1. Faire cuire le gâteau de 25 cm et le laisser refroidir complètement.
2. Préparer la pâte à gâteau à la vanille.
3. À l'aide d'une règle ou d'un autre instrument de mesure, trouver le centre du gâteau rouge. Y insérer un cure-dent. Ne pas le retirer.
4. Utiliser d'autres cure-dents pour marquer les mesures suivantes : un cercle de 5 cm au centre du gâteau, et un anneau de 2,5 cm le long du pourtour du gâteau.
5. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, suivre les repères et découper un cercle au centre et un anneau le long du pourtour du gâteau.
6. Retirer l'anneau externe du gâteau découpé et le mettre dans un moule à gâteau de 25 cm. Retirer le cylindre central de 5 cm et le mettre au centre du moule à gâteau. S'assurer à l'aide d'une règle que le cure-dent est bien au centre.
7. Mettre le reste du gâteau au congélateur pendant 30 à 60 minutes. (suite à la page suivante)

LE GÂTEAU ROUGE

Suite de la page précédente

8. Étaler une fine couche de pâte à gâteau à la vanille dans le fond du moule, entre les deux segments rouges. Utiliser un petit ustensile pour égaliser la pâte dans le fond du moule.
9. Lorsque le reste du gâteau est congelé (étape 7), le retirer du congélateur et découper des parts de gâteau en angles. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de feuille d'érable, découper des feuilles d'érable dans chaque part. Placer les feuilles d'érable une à une sur la pâte à gâteau à la vanille de façon à former une couronne de feuilles d'érable au centre du gâteau.
10. Recouvrir les feuilles d'érable de pâte à gâteau à la vanille, en utilisant toute la pâte nécessaire pour bien les recouvrir. Égaliser délicatement la pâte, en s'assurant de remplir tous les espaces entre les portions rouges du gâteau.
11. Faire cuire de nouveau le gâteau pendant 60 à 80 minutes à 350 °F ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
12. Une fois la cuisson terminée, laisser le gâteau refroidir et égaliser la portion à la vanille pour qu'elle soit de la même hauteur que la rouge.
13. Recouvrir le dessus du gâteau d'une fine couche de crème au beurre blanche.
14. À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout Wilton no 21 (ou d'un autre petit embout en forme d'étoile ouverte), appliquer la crème blanche en faisant un mouvement de zigzag sur le côté du gâteau et jusqu'à environ 5 cm sur le dessus. Répéter le processus avec la crème rouge en alternant les couleurs tout autour du gâteau.
15. Avec la poche à douille, dessiner une feuille d'érable au centre du gâteau (autour du cure-dent).
16. Parsemer de bonbons décoratifs en forme de feuilles d'érable si désiré.
17. Servir le gâteau immédiatement, ou le conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique pendant 2 à 3 jours.