



## ESCUMINAC

### SIROP DE MERISIER

### BIOLOGIQUE

Baie-Des-Chaleurs, QUÉBEC

Il ne faut surtout pas confondre le sirop de merisier avec le sirop de bouleau, qui est un produit beaucoup plus commun et moins qualitatif. La confusion entre le sirop de bouleau blanc et le sirop de merisier vient certainement de l'appellation de l'arbre. Au Québec, le merisier se nomme aussi bouleau jaune. En forêt, les deux arbres ne se ressemblent pourtant pas. Le merisier est un grand arbre que l'on retrouve principalement dans les forêts matures (centenaire) alors que le bouleau blanc pousse surtout dans les forêts de transition. L'écorce du bouleau blanc est blanche alors que l'écorce du merisier, dorée, change avec les années. Lisse dans sa jeunesse, l'écorce du merisier frise et se noircit avec l'âge. C'est un arbre noble. **ESCUMINAC.COM**

## Marinade au sirop de merisier ESCUMINAC

### INGREDIENTS

125ml Huile  
22ml Jus de citron  
½ Oignon haché finement  
1ml Épices à Steak  
2 Feuilles de Laurier  
15ml Base de poulet ou de viande  
2 Gousse d'ail  
15ML Sirop de merisier ESCUMINAC  
15ML Vinaigre de vin blanc (base de poulet), rouge (base de viande)  
1ML Origan

### PREPARATION

**/01.** Mélanger ensemble tous les ingrédients.  
**/02.** Laissez reposer le poulet dans cette marinade au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. giter vivement 5 sec.  
**/03.** Préchauffer le barbecue au maximum.  
**/04.** Enfiler les cubes de poulet sur des brochettes de métal, en alternance avec vos légumes préférés. Poivrer au goût.  
**/05.** Régler le barbecue à température moyenne et faire griller les brochettes pendant 3 minutes des deux côtés, en les badigeonnant de marinade. Diminuer la température au minimum et poursuivre la cuisson environ 30 minutes.  
**/06.** Déposer sur un nid de riz et servir.

