

Grands-pères au sirop d'érable

15 unités

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillère à mesurer
- ❖ marmite avec couvercle
- ❖ maryse
- ❖ cul-de-poule
- ❖ cuillère à trous

Ingrédients :

- ❖ 250 ml de sirop d'érable
- ❖ 125 ml d'eau
- ❖ 250 ml de farine
- ❖ 15 ml de poudre à pâte
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 15 ml de beurre
- ❖ 80 ml de lait

Méthode :

Bouillir le sirop

Verser le sirop d'érable et l'eau dans une marmite, amener à ébullition.

Préparer la pâte

Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel. Introduire le beurre en sablant avec les mains. Ajouter le lait et mélanger sans trop pétrir de façon à obtenir une pâte homogène, non élastique.

Cuire les grands-pères

Déposer la pâte sur la table de travail, puis la façonner de façon à ce qu'elle prenne la forme d'un gros boudin. Couper en morceaux de 1 cm de large. Ensuite, déposer aussitôt dans le sirop en ébullition. Couvrir et cuire à feu doux pendant 20 minutes. Laisser tiédir avant de déguster.