

Recette Grand-père au sirop d'érable



Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps total : 15 min

Portion(s) : 8

Ingrédients

Pâte :

- 2 tasses farine
- 2 c. à table sucre
- 4 c. à thé poudre à pâte
- 1/2 c. à thé sel
- 1/3 tasse beurre
- 1 tasse lait

Bouillon :

- 1 1/4 tasse sirop d'érable
- 1 1/4 tasse eau



Préparation

Étape 1 : Mélanger les ingrédients secs dans un bol. Y couper le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

Étape 2 : Faire un trou au centre du mélange sec et y verser le lait. Mélanger la pâte rapidement à la fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Étape 3 : Mettre le sirop et l'eau dans un grand chaudron muni d'un couvercle hermétique. Amener à ébullition.

Étape 4 : Laisser tomber la pâte par cuillerées dans le bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen sans lever le couvercle pendant 15 minutes.

Étape 5 : Éteindre le feu et servir.