

Grands-pères à l'érable

Pour Vallier, d'entre tous, ce dessert est celui qui fait le mieux ressortir le goût de l'érable.

4 portions

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : aucun

Cuisson : 15 minutes



Ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable ambré
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse d'eau
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à table de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre froid
- $\frac{3}{4}$ tasse de lait

Préparation

- 01 – Dans une casserole, mélanger l'eau et le sirop d'érable et porter à ébullition.
- 02 – Tamiser les ingrédients secs.
- 03 – À l'aide d'une fourchette, écraser en petits morceaux le beurre froid dans les ingrédients secs.
- 04 – Ajouter le lait et rendre le mélange homogène en remuant le moins possible.
- 05 – Déposer la pâte dans le sirop bouillant, une cuillère à table à la fois.
- 06 – Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 15 minutes sans jamais soulever le couvercle.
- 07 – Servir immédiatement.

NOTES DU CHEF

Voici quelques astuces pour bien réussir la recette

- Assurez-vous que votre beurre soit bien froid avant de l'écraser à la fourchette et de l'incorporer aux ingrédients secs. Cela permettra de garder des petits morceaux de beurre dans la pâte, l'idéal pour cette recette.

- Réfrigérer vos ingrédients secs peut également vous aider à obtenir un meilleur résultat en favorisant un choc thermique en cuisson. Cela aura un impact positif sur la texture finale de votre recette.

- Lorsque vous mélangez le lait aux ingrédients secs, évitez de trop remuer la préparation. Quand la préparation est assez homogène, cessez de mélanger, vous obtiendrez la texture parfaite.

Quelques idées pour actualiser cette recette traditionnelle.

- Pour une présentation plus soignée, prenez le temps de former des quenelles (petites boules) avec deux cuillères avant de déposer la pâte dans le sirop en ébullition.

- Vous pouvez aussi remplacer le lait par du babeurre en totalité ou en partie. Cela aura pour effet de faire gonfler davantage votre préparation en cuisson. La texture sera plus légère et cela apportera une touche d'acidité à la pâte. Un must!