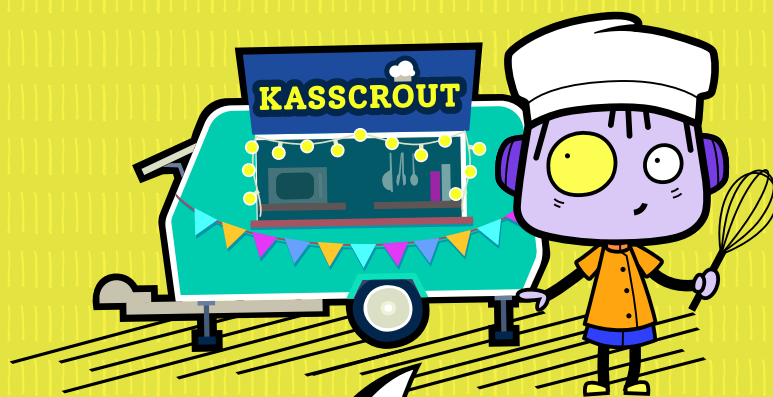


FICHE RECETTE → VERRINES DE GRANDS-PÈRES À L'ÉRABLE, CRÈME FOUETTÉE ET COULIS DE FRAMBOISES



Ta recette est savoureuse?
On veut la voir!
Demande à tes parents de publier
une photo de ton plat sur les
réseaux sociaux avec le mot clé
#KasscrouTUPA

Donne 6 portions



Préparation 30 minutes | Cuisson 25 minutes

Ingrédients :



Sirop

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- ½ tasse (125 ml) d'eau

Pâte

- ½ tasse (125 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de farine
- ¼ c. à soupe (3,75 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel fin
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre froid, en cubes

Crème fouettée

- 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter 35 % M.G.
- 2 c. à soupe (60 ml) de sirop d'érable
- Coulis de framboises
- 500 g de framboises (2 casseaux)
- Zeste d'un demi-citron (facultatif)

Méthode :



Grands-pères dans le sirop

1. Mettre à bouillir le sirop d'érable et l'eau dans une grande casserole.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs.
3. Couper le beurre en petits morceaux et les mélanger à la farine.
4. Incorporer lentement le lait et mélanger doucement à l'aide d'une fourchette.
5. Diviser la pâte en boules de la grosseur d'une pièce d'un dollar et les déposer une à une dans le sirop. Faire cuire seulement quelques boules à la fois, afin qu'elles ne collent pas ensemble et qu'elles aient suffisamment de place pour bien gonfler.

6. Baisser à feu doux, couvrir et cuire de 15 à 20 minutes. Récupérer les boules à l'aide d'une cuillère passoire et réserver.

Crème fouettée

1. Fouetter avec un batteur électrique la crème et le sirop d'érable jusqu'à l'obtention de pics mous. Réserver.

Coulis de framboises

1. Prendre la moitié des framboises dans un bol, les écraser à la fourchette et les faire cuire dans une casserole avec le zeste de citron.
2. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop pas trop épais. Réserver.

Montage :



1. Dans une verrine, déposer une boule de grand-père dans le sirop en le couvrant du sirop de cuisson.
2. Ajouter une cuillère à soupe de crème fouettée, napper du coulis de framboises et garnir de quelques framboises fraîches.