

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



**Donne 6 portions**



Préparation 30 minutes | Cuisson 25 minutes

## Ingrédients :



### Sirop

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) d'eau

### Pâte

- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de farine
- $\frac{1}{4}$  c. à soupe (3,75 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$  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.