

# Grand-père à l'érable !!!

-1 tasse de farine

-2 cuillères à thé de  
poudre à pâte

-1 pincée de sel

-3 cuillères à table  
de graisse végétale

-1/2 tasse de lait

-1 bte de 540 ml de sirop d'érable #1 clair

-crème 15%, en accompagnement



Recette de  
Johanne Martin

Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel.

Ajouter la graisse en la coupant en plusieurs morceaux.

Incorporer le lait, en battant vigoureusement.

Continuez à battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Dans une casserole, amener à ébullition le sirop d'érable.

Jeter la pâte avec une cuillère à thé dans le sirop.

Couvrir et réduire la chaleur pour éviter les débordements.

Faire cuire sans découvrir 12 à 15 minutes.

Servir avec un soupçon de crème dans une assiette.