

La Tablée des Chefs



MANGEONS LOCAL



Éléonore Gasse



École secondaire Louis-Jobin



Capitale nationale

Verrine de grands-pères dans le sirop d'érable, crème fouettée et framboises en coulis

ingrédients

Sirop

2 tasses de sirop d'érable
1 tasse d'eau

Pâte

2 tasses de farine blanche
1 ½ c. à soupe de poudre à pâte
½ c. à thé de sel fin
2 c. à soupe de beurre froid en cubes

Pour la crème fouettée

2 tasses de crème à fouetter 35% m.g.
60 ml de sirop d'érable

Pour le coulis de framboises

1 kg de framboises (4 casseaux)
Zeste d'un citron

méthode

Pour les grands-pères

- 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 de 1\$ et les déposer une à une dans le sirop. 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 spatule trouée et réserver.

Pour la crème fouettée

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

Coulis de framboises

- 8-Prendre la moitié des framboises dans un bol, les écraser à la fourchette et les mettre à cuire dans une casserole avec le zeste de citron.
- 9-Cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop pas trop épais. Réserver.

Montage

- 10-Dans une verrine, déposer une boule de grand-père dans le sirop en le couvrant du sirop de cuisson. Ajouter une cuillère à soupe de crème fouettée, napper du coulis de framboises et garnir de quelques framboises fraîches. Servir avec une petite cuillère à crème glacée!

TABLEEDESCHEFS.ORG

     #tableedeschefs

En partenariat avec :

