

Grands-pères au sirop d'érable

Les *Grands-pères canadiens* constituent un dessert riche en sucre. Au Québec, le sirop d'érable entre dans la composition des plus classiques, mais on retrouve quelques variantes telles que : aux bleuets, aux pommes, au caramel, avec des noix, des raisins, etc. Pour les besoins du concours, c'est la version à l'érable qui servira de base.

À ce jour, l'origine du nom de ce dessert demeure incertaine. Cela viendrait du fait que les grands-pères n'avaient plus de dents et que ce plat est particulièrement facile à manger et que la pâte toute « fripée » rappelait leurs traits.

Une autre version prétend que la recette est d'abord acadienne *Grandfather's Dumpling* dont le nom fut francisé par *Grands-pères dans le sirop* au lieu des *Pâtes du grand-père*; les « dumplings » étaient cuites par le grand-père, trop âgé pour fournir la chaufferie, et qu'on reléguait à brasser le sirop.

INGRÉDIENTS

- 2 tasses d'eau
- 1¼ tasse de sirop d'érable
- 1½ tasse de farine tout-usage
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à soupe de sucre
- ½ c. à thé de sel
- ¼ tasse de beurre
- ½ tasse de lait

MÉTHODE

1. Verser l'eau et le sirop d'érable dans une grande casserole. Faire mijoter à couvert pendant qu'on prépare la pâte comme suit :
2. Tamiser dans un bol la farine avec la poudre à pâte, le sucre et le sel. Y couper finement le beurre bien froid. Faire une fontaine dans le mélange sec; y verser le lait et mélanger légèrement. Jeter cette pâte par grandes cuillerées dans le sirop bouillant. Couvrir et faire bouillir à petit feu, sans lever le couvercle, pendant 15 minutes. Servir très chaud.

p.s. Si vous utilisez une recette autre, vous devez la fournir et donner ses références.