

# metro



## Grands-pères au sirop d'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 11 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 ml Farine tout-usage  
(1 tasse)

5 ml Poudre à pâte  
(1 c. à thé)

2 ml Sel  
(1/2 c. à thé)

125 ml Crème sure  
(1/2 tasse)

2 Oeuf

375 ml Sirop d'érable  
(1 1/2 tasse)

375 ml Eau  
(1 1/2 tasse)

### Préparation

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Ajouter la crème sure et les œufs et mélanger jusqu'à consistance homogène.

Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et l'eau.

À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, faire tomber des boules de pâte dans le liquide bouillant.

Couvrir et laisser mijoter 12-15 minutes ou jusqu'à ce que les boules remontent à la surface.

Source : Chef Soeur Angèle

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

