

# Grands-pères aux bleuets

- Ces grands-pères aux bleuets sont à essayer absolument (Un vrai délice...)



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
20 MIN

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

- 1/4 de tasse (50 g) de beurre à température ambiante
- 1/2 tasse (120 g) de sucre
- 1 tasse et demie (225 g) de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 œuf
- 4 tasses (1000 ml) de bleuets
- 3/4 de tasse (180 g) de sucre (pour les bleuets)
- Le jus d'un demi-citron

## Préparation :

1. Dans un chaudron, ajouter les bleuets, 3/4 de tasse de sucre et le jus de citron. Portez à ébullition à feu moyen.
2. Dans un bol, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un autre bol, battre le beurre, le sucre et l'œuf.
4. Incorporer tranquillement le mélange de farine en ajoutant le lait. En 4 fois environ.
5. Verser la pâte en grosses cuillères à soupe dans les bleuets en ébullition.
6. Réduire, couvrir et laisser mijoter pendant environ 15 minutes.
7. Bon appétit 😊

“

*Vous avez aimé les grands-pères dans le sirop? Il faut essayer la traditionnelle recette de grands-pères aux bleuets!*