

zeste

Grands-pères aux bleuets

par *MARYSOL FOUCAULT*

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1.25 L (5 tasses) de bleuets sauvages congelés ou frais

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

65 ml (1/4 tasse) de bourbon

250 ml (1 tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de farine

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

65 ml (1/4 tasse) de beurre froid, en cubes

170 ml (2/3 tasse) de lait 3,25 %

30 ml (2 c. à soupe) de mélasse

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire chauffer les 4 premiers ingrédients 5 min à feu moyen-élevé.
2. Pendant ce temps, dans un grand bol, à l'aide d'un coupe-pâte, mélanger la farine, la poudre à pâte et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit la grosseur petits pois.
3. Ajouter le lait et la mélasse puis mélanger à l'aide d'une cuillère. Le mélange pas besoin d'être parfaitement lisse.
4. Lorsque le mélange de bleuets commence à bouillonner, baisser le feu à m À l'aide de deux grandes cuillères à soupe, déposer des boules de pâte sur bleuets.
5. Couvrir et laisser mijoter pendant 10 à 12 minutes. La pâte aura presque doublé de volume. Laisser mijoter plus longtemps au besoin. Servir chaud!

PUBLICITÉ