Les recettes d'antan

Grand-père aux bleuets

Temps de préparation : 15-20 minutes

Ingrédients



- 2 tasses de bleuets
- ¾ tasse de sucre
- ¾ tasse de cassonade
- ¼ c. à thé de gingembre
- ¼ c. à thé de cannelle
- 1 tasse d'eau
- 2 tasses de farine à pâtisserie
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à thé de beurre
- 2/3 tasse de lait

Préparation

1. Faire bouillir pendant 3 minutes les bleuets avec le sucre, la cassonade, le gingembre, la cannelle et l'eau.
2. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Dans cette farine, couper le beurre et ajouter graduellement 2/3 de tasse de lait tiède.
3. Laisser tomber la pâte, par petites cuillerées, dans le sirop de bleuets bouillant.
4. Couvrir la casserole et laisser cuire quelques minutes.

L'histoire de cette recette

Cette recette vient de ma grand-mère Béatrice, qui l'a ensuite transmise à ma mère. Cette recette, qui était la favorite de mon père, a été refaite maintes et maintes fois, à en user les chaudrons et les spatules. Facile à faire en peu de temps et délicieuse.

175e SAINTE-JULIE

Recette de la famille Alain
soumise par : Nicole Alain