

## LA FAMEUSE RECETTE DES GRANDS-PÈRES AUX FRAMBOISES DE LA FAMILLE CASTONGUAY



### PÂTE À GRAND-PÈRE

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 20 ml (4 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 60 ml (¼ tasse) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de lait

### SIROP DE FRAMBOISE

- 1 L (4 tasses) de framboises fraîches ou congelées
- De 375 à 500 ml (1½ à 2 tasses) de sucre
- De 375 à 500 ml (1½ à 2 tasses) d'eau

### PRÉPARATION

Dans un chaudron assez grand (10 à 12 litres) avec un couvercle, faire le **sirop de framboise** en versant ensemble les framboises, le sucre et l'eau. Porter à ébullition.

**Pendant ce temps**, dans un bol, mélanger les ingrédients secs, puis sabler le beurre dans ce mélange.

Ajouter le lait bien froid d'un coup. Ne pas trop mélanger la pâte; il faut juste incorporer le liquide au mélange sec. **Utiliser une fourchette** pour y arriver.

Déposer des cuillerées de pâte dans le sirop bouillant; **laisser de l'espace** pour que la pâte puisse lever. Baisser à **feu moyen-bas** et cuire avec le couvercle pendant **environ 15 minutes**; ne pas ouvrir le couvercle durant la cuisson. Laisser reposer quelques minutes. Servir chaud.  
**Se conserve au frigo quelques jours.**

**Bon appétit!**