



Pouding chômeur

La recette de pouding chômeur que la famille préfère entre toutes. Et nous en avons testé beaucoup au cours des années! Elle vient du site Érable du Québec.

8 portions

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Sauce à l'érable

- 1 tasse de sirop d'érable ambré
- 1 tasse de crème 15% épaisse
- 1/4 tasse de beurre

Gâteau

- 1 1/2 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/4 tasse de beurre à t° ambiante
- 1 tasse de sucre d'érable
- 1 tasse de lait

Préparation

01 – Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à gâteau carré d'environ 20 cm. Réserver

Sauce à l'érable

02 – Dans une casserole, combiner le sirop d'érable, la crème et le beurre. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes. Réserver au chaud.

Gâteau

03 – Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

04 – Dans un autre bol, crémer le beurre au batteur électrique. Incorporer graduellement le sucre d'érable jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

05 – Ajouter en alternance le mélange de farine et le lait tout en remuant.

06 – Verser la pâte dans le moule. Verser doucement le sirop chaud sur la pâte et cuire au four environ 50 minutes.

07 – Servir chaud ou tiède.