



Source : Les recettes de Caty

Pouding chômeur

PORTIONS : 6 À 8

PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 30-40 MIN

Ingrédients

Sirop

- 2 tasses de cassonade
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 1/2 tasse d'eau

Pâte

- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 3/4 de tasse de sucre
- 1/3 de tasse de lait
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 de c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte

Étapes

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans une casserole, chauffer le sirop d'érable avec l'eau et la cassonade à feu moyen jusqu'aux premiers frémissements. Retirer du feu. Couvrir et réserver.
3. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel.
4. À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse. Ajouter les oeufs un à un en fouettant entre chaque addition. Incorporer le lait en fouettant.
5. À l'aide d'une spatule, incorporer les ingrédients secs à la pâte. Remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
6. Verser le sirop dans un moule de 8 po. de diamètre et de 3 po. de hauteur. Couvrir délicatement avec la pâte.
7. Cuire au four (30 à 40 min.), jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
8. Retirer du four et laisser refroidir 30 minutes avant de servir.



Suggestion d'accompagnement

Un grand verre de lait



Dessert typiquement québécois présenté par
Jean-Claude Boyer, maire

Notes supplémentaires :



Saint-Constant