

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

POUDING À LA RHUBARBE



2 tasses de rhubarbe pelée et coupée en dés

Pâte :

1 tasse de farine

2 c. à thé de poudre à pâte

2/3 tasse de lait

1 c. à table de beurre

2 c. à table de sucre

1/3 c. à thé de sel

Sauce :

2/3 de tasse de cassonade

½ tasse d'eau bouillante

Préchauffer le four à 350F.

Dans un moule carré de (8 ou 9") disposer la rhubarbe.

Mélanger tous les ingrédients de la pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange assez dense qui sera ensuite disposé sur la rhubarbe.

Dissoudre la cassonade dans l'eau bouillante et verser sur la pâte. (Ce liquide descendra au fond durant la cuisson)

Mettre au four 35 à 40 minutes (selon le four) et vérifier que le centre soit cuit.

Merci à ma mère pour cette recette qui est simple et qui peut aussi se faire avec les fruits que nous retrouvons à différentes périodes de l'été.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM