

SIMON CHAREST

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

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE



Pâte à gâteaux :

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre ramolli

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

1 œuf

$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

1 tasse de farine (à tamiser avec la poudre à pâte)

$1\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte

$\frac{2}{3}$ Tasse de lait

Sauce à l'érable :

$\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable

$\frac{3}{4}$ tasse de cassonade

$\frac{3}{4}$ tasse de crème épaisse de type "champêtre 15%" ou (35% régulière)

3 c. à table de beurre

Pour la pâte :

Battre le beurre et le sucre uniformément et ajouter l'œuf et la vanille en mélangeant bien.

Ajouter ensuite les ingrédients secs graduellement en alternant avec le lait.

Mélanger bien la pâte et verser dans un moule 6"X9" ou moule rond de 8" ou 9"max. en verre

Préchauffer le four à 325°F

Pour la sauce :

Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un chaudron et à feu moyen-élevé, porter à ébullition environ 1 minute tout en remuant.

Réduire ensuite le feu à moyen-doux et laisser réduire la sauce 2 minutes en continuant de remuer à l'occasion.

À l'aide d'une louche, verser lentement la sauce sur la pâte et mettre au four environ 25 minutes jusqu'à coloration et cuisson parfaite de la pâte (Pour vous guider, en insérant un cure-dent, il devrait ressortir propre).

Cette recette de dessert 4 portions peut facilement se doubler en tenant compte du format de moule. Vous ne résisterez pas à en reprendre! Merci à Madeleine P. pour cette recette que j'ai modifié.

SIMON CHAREST

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