

Pouding chômeur au sirop d'érable

Juliette Brun



- niveau apprenti
- Préparation 15 min
- Cuisson 45 min
- 4 personnes

Ingrédients

- La recette originale est prévue pour 6 portions
- Sirop
- 220 ml de sirop d'érable
- 220 ml de cassonade
- 220 ml d'eau bouillante
- 65 ml de beurre doux
- Pâte
- 375 ml de farine tout usage
- 5 ml de poudre à pâte
- 65 ml de beurre doux
- 250 ml de sucre
- 250 ml de lait
- Crème pour déco
- 85 ml de crème 35% à fouetter
- 10 ml de sucre
- 2/3 de gousse de vanille fraîche

Préparation

- 1. Préchauffer le four à 325° F. Beurrer un moule de 9 X 13 et réfrigérer.
- 2. Pour la pâte, mélanger la farine et la poudre à pâte dans un bol. Dans un autre bol, crémier le sucre et le beurre.
- 3. Incorporer le 1/3 du mélange sucre/beurre et 1/3 du lait dans le bol de farine. Mélanger et répéter l'opération 2 fois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse de la consistance d'une pâte à pancake.
- 4. Déposer des boules de pâte dans le fond du moule beurré, et réserver.
- 5. Pour le sirop, dans une casserole à feu moyen, combiner tous les ingrédients et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient fondus.
- 6. Verser le sirop chaud sur la pâte et laisser reposer (2 à 3 minutes).
- 7. Cuire au centre du four pendant 45 minutes.
- 8. Pendant ce temps, préparer la crème fouettée pour la décoration. Dans un bol froid, fouetter ensemble la crème, le sucre et les graines de vanille jusqu'à la formation de pics mous.
- 9. Lorsque le pudding est prêt, sortir du four et laisser tiédir quelques minutes avant de servir avec la garniture sur le dessus. Le pouding est délicieux soit chaud ou froid.

Allergies

- Blé
- Lait