

Pouding chômeur au sirop d'érable

25 ans
Coup de pouce, avril 2007

Au besoin, on peut préparer ce savoureux dessert quelques heures à l'avance ou



Portion(s) : 12

Préparation : 15 min

Cuisson : 37 min

Mode de préparation : Four

même la veille. La sauce sera un peu moins abondante, car le gâteau l'absorbera en partie, mais on n'a qu'à le réchauffer au four à 250°F (120°C) de 15 à 20 minutes pour qu'il soit tout aussi gourmand!

Ingrédients

- **Pâte à gâteau**
- 1/2 t (125 ml) de beurre ramolli
- 1 t (250 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2 t (500 ml) de farine
- 1 c. à tab (15 ml) de poudre à pâte
- 1 1/3 t (330 ml) de lait
-
- **Sauce crémeuse à l'érable**
- 1 1/2 t (375 ml) de sirop d'érable
- 1 1/2 t (375 ml) de cassonade
- 1 1/2 t (375 ml) de crème à 35 %
- 1/3 t (80 ml) de beurre

Préparation

Préparation de la pâte

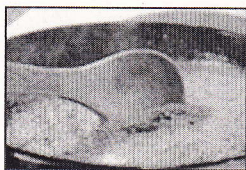
1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les oeufs et la vanille et mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec le lait, et bien mélanger. Verser la pâte dans un plat en verre allant au four de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurré.

Préparation de la sauce

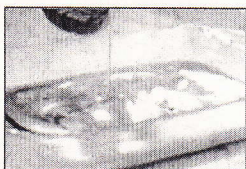
2. Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop, la cassonade, la crème et le beurre en



4. Beurrer un moule rectangulaire de 13x9 pouces (32x22 cm). Verser la pâte. Réserver.



5. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Porter à ébullition et laisser bouillir quelques instants.



6. Verser la sauce sur la pâte. Ne pas mélanger. Cuire à 325F pendant 45 minutes.

Note

Cette recette est une variante d'un classique québécois mais avec un peu plus de sauce sucrée.

Commentaires des internautes



Marie

Excellente recette! Je n'ai eu que des bons commentaires et mes invités en ont redemandé 2 fois. J'ai mis 1 oeuf. La cuisson était parfaite. Ça goûte ... [[suite](#)]



Steph

Mon pouding n'a pas levé énormément, pourtant j'ai suivi la recette. Mais quand même bon, je donne un 4 sur 5.

Question

Andréane

Il n'y a pas d'oeufs, est-ce que c'est normal?



Ties

Tout ceux qui ont goûté ont adoré ce pouding. Pour ceux qui aiment les desserts sucrés, c'est excellent.