

# Pouding Chômeur au sirop d'érable, sorbet, fruits rouges

Recette pour 4



## Description

Nous voilà dans la plus pure tradition québécoise avec ce dessert parfumé au sirop d'érable que vous pouvez réaliser toute l'année!

## Ingrédients

### Pouding Chômeur

- 75 Gr Beurre
- 110 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 125 Gr Farine
- 1.50 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 60 Ml Lait
- 5 Ml Sirop d'érable

### Fruits rouges de saison

- 0.25 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Casseau(x) Framboises
- 0.25 Casseau(x) Bleuet
- 0.25 Casseau(x) Mûres

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **395 F°**

### Pouding Chômeur

Dans une casserole, mettez à bouillir la cassonade avec le sirop, l'eau et la crème. Réservez.

Mélangez la farine avec la poudre à pâte puis tamisez.

Mélangez au malaxeur électrique le beurre et le sucre, de manière à obtenir un ruban.

Ajoutez l'oeuf, continuez de bien mélanger.

### Sirop de cuisson

- 700 Gr Cassonade
- 120 Gr Sirop d'érable
- 300 Ml Eau
- 125 Ml Crème 35% à cuisson

### Finitions

- 4 Feuille(s) Menthe
- 4 Boule(s) Sorbet fruits rouges

À la main, incorporez la farine avec une spatule, continuez en incorporant les liquides.

### Sirop de cuisson

Mettez tous les ingrédients ensemble dans une casserole à bouillir, arrêter aussitôt après l'ébullition, réservez.

### Cuisson du pouding

Versez le pouding chômeur dans votre moule allant au four, puis versez dessus délicatement le sirop à l'érable.

Placez le moule dans le four pour 35 minutes environ à une température de 400°F.

Piquez à l'aide d'un couteau pour vous assurer de la cuisson du pouding. La lame du couteau doit ressortir sèche et chaude au contact des lèvres.

### Finitions

Remplissez le moule à pouding au trois quart maximum. Coupez les fruits rouges suivant leur grosseur.

Saupoudrez de sucre glace, déposez une boule de sorbet aux fruits rouges, ajoutez une petite feuille verte en décoration.

**Bon appétit!**