

Pouding chômeur au sirop d'érable - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Des saveurs de notre enfance, une ambiance chaude et conviviale assurée.

L'astuce du chef

La pâte à pouding flotte pratiquement dans son sirop d'érable avant de le rentrer dans le four.

Ingrédients

Pouding chômeur

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

Sirop de cuisson

- 250 Ml Sirop d'érable
- 250 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont sortis et pesés.

Vous aurez besoin de :

1 cul de poule, un fouet, un moule à gâteau, 1 maryse, 1 petite casserole

Pouding chômeur

Mélangez la farine avec la poudre à pâte puis tamisez.

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

Ajoutez l'oeuf, continuez de bien mélanger.

À la main, incorporez la farine et le lait en alternance en finissant avec la farine.

Ajoutez finalement votre petite quantité de sirop d'érable.

Sirop à base d'érable

Mettez tous les ingrédients ensemble dans une casserole à bouillir, réservez.

Cuisson

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

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.

Bon appétit!