

Pouding chômeur de grand-maman

- La fameuse recette de pouding chômeur de ma grand-maman... WOW!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
45 MIN

TEMPS TOTAL
55 MIN

PORTIONS
6

CALORIES
893

Ingrédients :

Gâteau :

- 1 tasse et demie (375 ml) de farine tamisée
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en France)
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 2/3 de tasse (165 ml) de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de lait

Sauce à l'érable :

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
2. Mélanger la farine et la poudre à pâte ensemble. Mettre de côté.
3. Dans un bol, battre le beurre en crème en ajoutant le sucre graduellement.
4. Ajouter l'œuf et la vanille. Ajouter le lait 1/4 de tasse à la fois, en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
5. Mélanger les ingrédients secs et les ingrédients humides.
6. Bien graisser un plat pyrex de 9 x 13 (23 cm x 33 cm) avec du beurre.
7. Verser le mélange dans le plat.
8. Dans un petit chaudron, mélanger tous les ingrédients du sirop, porter à ébullition, laisser réduire jusqu'à la consistance désirée, puis verser sur le gâteau.
9. Faire cuire pendant 45 minutes.

10. Se congèle bien.

“ *C'est la FAMEUSE recette de pouding chômeur de grand-maman... Vous voudrez plus faire une autre version de ce grand classique du Québec!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)