

Pouding chômeur

Préparation : 15 min.
Portions : 12

Cuisson : 40 min.



Ce qu'il vous faut

Pour la sauce à l'érable

- 1 canne de sirop d'érable
- 1 ½ tasse d'eau
- 1 c. à table de beurre

Pour le gâteau

- 2 tasses de farine
- 4 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. à table de beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 tasses de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F
2. Beurrer un moule (de type pyrex) de 9 x 13 po.
3. Préparer la sauce. Mélanger le sirop d'érable, l'eau et le beurre dans un chaudron, et porter à ébullition. Réserver et garder au chaud.
4. Préparer la pâte à gâteau. Dans un bol, tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte. Réserver.
5. Dans un grand bol, crémer le beurre, puis ajouter graduellement le sucre.
6. Au mélange de sucre, ajouter le lait et la farine en alternance.
7. Verser la pâte dans le moule préparé.
8. Verser délicatement la sauce à l'érable chaude sur la pâte.
9. Cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte sec.