

Pouding chômeur

Bedon Gourmand

Ingrédients

Gâteau

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

Sauce

- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1/4 tasse de beurre

Préparation

Gâteau

1. Dans un bol, tamiser la farine et la poudre à pâte. Réserver.
2. Dans un autre bol, défaire le beurre en crème. Incorporer le sucre peu à peu en mélangeant jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter le quart du lait et du mélange de farine. Mélanger et répéter jusqu'à épuisement du lait et du mélange de farine. Verser dans un moule beurré de 13 po x 9 po. et réserver.

Sauce

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant quelques secondes. Verser sur le gâteau sans mélanger. Cuire au four préchauffé à 325F (160C) pendant 45 minutes.

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 12

Source: Livre [Les Recettes du Québec](#)