

Pouding chômeur à l'érable et à l'orange

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de sirop d'érable
- 2 tasses de crème 35 %
- 1 c. à soupe de zeste d'orange râpé finement (environ 1 orange)
- 1 1/2 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 tasse de sucre d'érable fin
- 2 oeufs
- 3/4 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger le sirop d'érable, la crème et le zeste d'orange. Porter à ébullition. Laisser bouillir 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi. Verser la sauce dans un plat de cuisson de 13 x 9 po, légèrement beurré. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre granulé et le sucre d'érable 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporer les oeufs, un à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. En continuant de battre à faible vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajouter la vanille et mélanger. Verser la pâte sur la sauce dans le plat de cuisson et lisser le dessus (*ce n'est pas évident d'étendre la pâte à la grandeur du moule. Je n'y suis pas parvenue mais à la cuisson, la pâte s'étend et prends toute sa place*).
3. Cuire au four préchauffé à 350F (180C) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Servir chaud ou à la température ambiante.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 8

Source: Coup de Pouce, Avril 2020