

Pouding au chocolat (Bedon Gourmand)

Ingrédients

Sauce

- 3 tasses de cassonade
- 3/4 tasse de cacao, tamisé
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- 2 1/2 tasses d'eau
- 1/2 tasse de crème 35%
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille

Gâteau

- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse de cacao, tamisé
- 1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 1 1/2 tasse de sucre
- 2 oeufs

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F (180C). Beurrer un plat de cuisson en pyrex ou en aluminium de 13 po x 9 po.
2. **Pour la sauce** Dans une casserole, mélanger la cassonade, le cacao et la fécule. Ajouter l'eau et la crème. Porter à ébullition en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Incorporer la vanille. Réserver.
3. **Pour le gâteau** Dans une petite casserole, porter à ébullition le lait et le cacao en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Laisser tiédir.
4. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
5. Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange prenne une texture granuleuse. Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de cacao. Répartir la pâte dans le moule.
6. Verser la sauce chaude délicatement sur la pâte. Cuire au four environ 45 minutes (**moi 13 minutes supplémentaires**) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Servir tiède ou chaud.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 1 heure

Portions: 10

Source: Ricardo, parce qu'on a tous de la visite.

