

Pouding chômeur à l'érable, aux pommes & aux noix

Pour 8 portions:

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
- 1 tasse de noix de Grenoble, hachées grossièrement
- 6 pommes Cortland, épépinées, pelées et coupées en cubes

Sauce:

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

Gâteau:

Préchauffer le four à 325 F.

Beurrer une poêle en fonte de 12 po. Répartir les pommes au fond de la poêle et réserver.

Dans un petit bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

Dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre, pendant quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Verser la moitié du lait et du mélange de farine dans le grand bol et mélanger pour bien incorporer le tout. Ajouter les noix, le restant du lait et de la farine et mélanger. Évitez de trop mélanger, juste assez pour humecter le tout. Réserver.

Sauce:

Dans un petit chaudron, mélanger tous les ingrédients et chauffer à feu moyen-vif, jusqu'à ce que la sauce bouillonne.

Verser la sauce chaude sur le dessus du gâteau et cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes et le gâteau soient cuits.

(Source: Kat - Douceurs au palais)