

## **POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE**



- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de sirop d'érable
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %
- 1 1/2 tasse (225 g) de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1/2 tasse (115 g) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse (210 g) de sucre
- 2 œufs
- 3/4 tasse (180 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400 °F (200°C).

-Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et la crème. Verser dans un moule à soufflé d'une contenance de 2,5 litres (10 tasses).

-Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

-Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait et la vanille. À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou une grosse cuillère, répartir la pâte sur le sirop chaud. Déposer le moule sur une plaque de cuisson.

-Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Servir tiède ou froid.

Publié par **Le coin recettes de Jos**