POUDING POIRES CARAMEL



Pour le gâteau:
5 tasses de poires, pelées et hachées en petits cubes
2 tasses de farine tout usage
1 tasse de sucre granulé
4 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
1/4 c. à thé de noix de muscade
1 tasse de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille
Pépites de chocolat (mon ajout)

Pour la garniture au caramel :
1/2 tasse de cassonade, bien tassée
3/4 tasse d'eau bouillante
1/4 tasse de beurre, haché

-Préchauffer le four à 400°F et graisser un plat allant au four de 9 x 13 pouces avec du beurre ou un spray antiadhésif.

-Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade.

-Mélanger le lait et l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, puis incorporer les poires. et ajouter les ingrédients secs au mélange de poire et bien mélanger avec une cuillère de bois.

-Verser la garniture dans le plat préparé. (moi j'ai ajouté des pépites de chocolat sur le dessus du mélange)

-Dans un petit bol, mélanger l'eau bouillante, la cassonade et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu et que le sucre soit dissous. Verser uniformément sur la garniture et cuire jusqu'à cuisson complète, 50 à 55 minutes.(Si le pouding brunit trop rapidement, couvrir de papier d'aluminium.)

-Laisser refroidir 15 minutes avant de servir.

Publié par Le coin Le coin recette de Jos