

POUDING CHÔMEUR AUX FRAISES

Ingrédients :

Gâteau:

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de lait

Sauce aux fraises :

- 1 lb de fraises (environ 500 g)
- le jus d'un citron
- ¾ tasse (150 gr) de sucre
- ¼ tasse (60 gr) de beurre

Préparation:

Préchauffer le four à 325° F. (160° C). Tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte. Mettre de côté. Dans un bol, défaire le beurre en crème. Incorporer graduellement le sucre jusqu'à consistance onctueuse. Verser le quart du lait et de la farine. Mélanger. Répéter jusqu'à épuisement du lait et de la farine.

Sauce aux fraises

Dans le blender, mettre les trois premiers ingrédients de la sauce et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Verser ce coulis, et ajouter le beurre et faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Bien mélanger.
Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm). Verser la pâte. Réserver.
Ajouter la sauce aux fraises, sans mélanger à la pâte; cuire 45 minutes. *(Il est possible que le pouding ne soit pas assez cuit au bout de ce temps; prévoir 10-15 minutes de plus si nécessaire)*

Note: étendre le coulis tiédi à la cuillère sur la pâte à gâteau.

Source : Les gourmandises d'Isa

<http://lesgourmandisesdisa.blogspot.com/2006/07/pouding-chomeur-aux-fraises.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le dimanche 24 août 2008

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2008/08/pouding-chmeur-aux-fraises.html>