

POUDING CHÔMEUR

Ingrédients

Gâteau

- 1½ tasse de farine tout usage
- 1½ cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de sucre
- ¼ tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de lait

Sauce

- ¾ tasse de sirop d'érable Grade B¹
- ¾ tasse de cassonade
- ¾ tasse d'eau bouillante
- ¼ tasse de beurre
- 1 cuillerée à thé de sel



Pâte: Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Blanchir légèrement le beurre et le sucre. Ajouter peu à peu en alternant le lait et les ingrédients secs jusqu'à obtenir une pâte lisse. Préparer un plat carré de 8 pouces allant au four en le beurrant et farinant. Y verser la pâte.

Sauce: Mettre tous les ingrédients dans une casserole, et chauffer sans faire bouillir jusqu'à ce que tout soit homogène, puis verser sur la pâte à gâteau. Ne pas mélanger.

Mettre au four préchauffé à 350 °F pendant 45 minutes. Servir tel quel ou avec du lait ou de la crème. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Faites des recherches sur l'origine de ce plat.
2. Quels sont les aliments qu'on pourrait utiliser pour faire lever une pâte.
3. Quelle est la définition d'un pouding? Combien de variétés de pouding pouvez-vous trouver sur Internet?
4. Chercher sur Internet des recettes de différents poudings. Quels éléments ont-ils en commun?
5. Imaginez différentes façons de servir ce plat.

Notes

¹ Le sirop d'érable qualité industrielle (Grade 3) n'est pas disponible au Québec. Aux États-Unis, la Grade B peut être commandée en ligne.