

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Québec

**Nom de la recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

**Ingrédients :**

- 375 ml de farine tamisée
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 65 ml de beurre
- 2/3 de tasse (165 ml) de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 125 ml de lait

Sauce à l'érable :

- 250 ml de sirop d'érable
- 250 ml de cassonade
- 250 ml d'eau bouillante
- 65 ml de beurre

Pouding chômeur de grand-maman

6 personnes

45 minutes



**Préparation :**

- 1) Préchauffer le four à 160°C.
- 2) Bien mélanger la farine et la poudre à pâte ensemble. Mettre le tout de côté.
- 3) Dans un bol profond, battre le beurre en crème en y ajoutant graduellement le sucre.
- 4) Ajouter l'œuf et la cuillère à thé d'extrait de vanille.
- 5) Ajouter le lait 1/4 de tasse à la fois, en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- 6) Mélanger les ingrédients secs et les ingrédients humides.
- 7) Bien graisser un plat pyrex avec du beurre.
- 8) Verser le mélange dans le plat.
- 9) Mélanger tous les ingrédients du sirop, porter à ébullition, puis verser sur le gâteau.
- 10) Faire cuire pendant 45 minutes.