Pouding aux framboises à la crème glacée

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses de farine à pâtisserie (si vous en avez pas, ajouter 3 c. à thé de poudre à pâte et 1 c. à thé de sel à 3 tasses de farine normale)
- 1,5 litre de crème glacée de la laiterie Chagnon Chocolat fudge
- 3 tasses de framboises (ça pourrait être des fraises, des bleuets, des mûres…)
- 1/2 tasse de sucre
- Crème fouettée (j'ai utilisé du Cool Whip en bonbonne)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Sortir la crème glacée du congélo et la laisser fondre une dizaine de minutes sur le comptoir.
3. Saupoudrer le sucre sur les framboises et mélanger délicatement. Laisser reposer une dizaine de minutes. Séparer les framboises en huit portions et les mettre au fond des pots.
4. Mélanger la farine et la crème glacée dans votre batteur sur socle ou avec votre huile de coude. Quand c'est bien homogène, verser dans les pots. Ne pas trop remplir. Le gâteau prendra de l'expansion et pourrait déborder #déjàvécu.
5. Enlever le cercle de caoutchouc des pots. Déposer les pots sur une plaque à pâtisserie (c'est uniquement pour que ce soit plus simple à manipuler).Mettre au four pendant une bonne trentaine de minutes. Le temps de cuisson dépendra toutefois de vos moules/pots. Regarder de temps à autre pour vérifier la cuisson.
6. Sortir du four et laisser refroidir. Quand les gâteaux sont bien tièdes, ajouter la crème fouettée.