Pouding chômeur décadent

DESSERTS – RECETTES – TEMPS DES SUCRES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 34 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de sirop d’érable
- 2 1/2 tasse de crème à 35 %
- 1/2 tasse de beurre à la température ambiante
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop d’érable et la crème en surveillant pour éviter que ça déborde. Laisser bouillir de 3 à 4 minutes puis retirer du feu.
3. À l’aide d’un batteur électrique, battre le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs et battre environ 2 minutes. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer les ingrédients secs à la préparation aux oeufs en alternant avec le lait.
4. Verser la préparation dans un moule rectangle de 13 X 9 po. Couvrir de la préparation de sirop d’érable et cuire au four pendant 30 minutes.