

Pouding au four vapeur Miele au sirop d'érable

Recette pour 4 personnes

Description

Cuit dans des moules individuels à la vapeur, démoulé sur une assiette et généreusement arrosé de sirop à d'érable.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer un four vapeur en plaçant vos moules dans une casserole. Versez dans la casserole de l'eau au 3/4 de la hauteur des moules, placez un couvercle sur la casserole. Portez votre eau à ébullition, puis baissez le feu et gardez un frémissement, durant environ 20 minutes aussi.

Ingrédients

Pudding

- 225 Gr Beurre
- 115 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Oeuf entier
- 220 Gr Farine
- 2 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 115 Ml Lait
- 500 Ml Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Steam Pudding

Dans un bol avec un fouet, mélangez le sucre et le beurre crémeux. Ajoutez par la suite les œufs, bien mélanger. Tamisez la farine et la poudre à pâte ensemble, ensuite ajoutez le tout au mélange dans le bol, à l'aide d'une spatule en plastique, incorporez la farine. Finissez en incorporant le lait, il ne vous reste plus qu'à verser dans vos moules individuels.

Préparation des moules

Beurrez chaque moule individuel, et versez environ 75 ml de sirop d'érable dans le fond. Il ne vous restera qu'à remplir votre moule au 3/4 avec la recette du pudding. Par la suite recouvrir chaque moule d'un film transparent tendu et de manière hermétique. Mettre dans le four vapeur durant 20 minutes à 100°C

Bon appétit!