

Pouding chômeur aux pommes, canneberges et sirop d'érable |

Recette pour 4 portions

Description

Recette traditionnelle québécoise, servie avec son sirop à l'éutable.

L'astuce du chef

Changez les garnitures de fruits comme bon vous semble.

Ingédients

Pouding chômeur

- 150 Gr Farine
- 6 Gr Poudre à pâte
- 100 Gr Sucre
- 70 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Lait
- 1 Unité(s) Pomme golden
- 30 Gr Canneberges séchées

Sirop

- 200 Gr Sucre roux
- 30 Ml Sirop d'érable
- 30 Ml Crème 35% à cuisson
- 65 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four à 350 F°**

Mise en place

Épluchez et coupez vos pommes en cubes, puis faites-les sauter dans une poêle chaude avec du beurre. Ajoutez les canneberges au mélange de pommes et beurre, gardez un certain croquant dans la cuisson des pommes. Étalez l'ensemble des fruits sur une plaque pour arrêter la cuisson et les refroidir, avant de les déposer dans vos moules beurrés et sucrés.

Le pouding chômeur

Dans la cuve d'un malaxeur, crèmez le beurre et le sucre pendant 8-10 minutes pour bien blanchir. Ajoutez-y les œufs un à un, idéalement à température ambiante. Mélangez la farine avec la poudre à pâte et tamisez l'ensemble. Incorporez chacun leur tour par petite dose la farine et le lait, arrangez-vous pour finir avec la farine, cela aidera à lier votre pâte à pouding. Dans des moules, déposez les canneberges et les morceaux de pommes, ensuite versez jusqu'à la moitié des moules la pâte à pouding. Finissez en arrosant vos poudings du sirop, avant de les rentrer dans le four.

Le sirop

Dans une casserole, réalisez un sirop en portant à ébullition tous les ingrédients.

Finition

Servez renversé sur une assiette avec une boule de crème glacée à la vanille.

Bon appétit!