



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Pouding « cimetièrè »

Ingrédients pour le pouding

2/3 tasse (160 ml) de sucre
¼ tasse (60 ml) de cacao
3 cuillères à table (45 ml) de fécule de maïs
¼ cuillère à thé (1.25 ml) de sel
2 ¼ tasses (560 ml) de lait
2 cuillères à table (30 ml) de beurre
1 cuillère à thé (5ml) d'extrait de vanille

Ingrédients « cimetièrè »

Miettes de biscuits Oreo
Sirop au chocolat
Bonbons citrouille
Vers de terre en gelée

Préparation du pouding

Mélanger le sucre, le cacao, la fécule de maïs et le sel dans une casserole moyenne. Ajouter graduellement le lait. Cuire à feu moyen, en mélangeant constamment, jusqu'à ébullition. Laisser bouillir en mélangeant pendant une minute. Retirer du feu. Incorporer le beurre et la vanille. Servir chaud ou réfrigérer pendant deux heures. Verser dans un grand contenant. Pour éviter la formation d'une membrane sur le dessus, placer une pellicule plastique directement sur la surface.

Donne : 8 petites portions

Préparation « cimetièrè »

Mélanger les miettes de biscuits Oreo et une partie du sirop au chocolat dans un bol pour faire une « pâte de boue ». Pour servir, mettre une cuillerée de pouding au chocolat et une cuillerée de « pâte de boue » dans un petit bol et garnir d'un ver de terre en gelée et d'un bonbon citrouille. Ajouter un petit bâton de bois comme monument funéraire, qui peut aussi servir de cuillère.