



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



Pouding Chômeur

Régalez-vous avec ce dessert classique québécois! Le Canada produit plus de 80 % du sirop d'érable du monde, la grande majorité étant produite au Québec. Il faut environ 40 litres de sève pour fabriquer 1 litre de sirop d'érable.

Ingrédients

Pour la pâte:

½ tasse (125 ml) de beurre ramolli
1 tasse (250 ml) de sucre
2 œufs
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
1 1/3 tasse (330 ml) de lait

Pour le sirop:

1 ½ (375 ml) tasse de sirop d'érable
½ (125 ml) tasse d'eau
3 c. à soupe (30 ml) de beurre

Préparation

Préchauffer le four à 325°F (160°C). Beurrer un moule en verre carré de 8 po x 8 po (20 x 20 cm). Dans un grand bol, crémier le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec le lait, et mélanger sans trop travailler la pâte. Verser la pâte dans le plat de cuisson.

Dans une casserole, porter le sirop d'érable et l'eau à ébullition. Retirer la casserole du feu et incorporer le beurre. Verser délicatement la sauce bouillante sur la pâte.

Cuire au four pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser reposer pour 10 minutes et servir chaud.