

Pouding chômeur

Recette de la mère de Marie Pierre Poirier

Ingrédients :

- 2 tasses de farine blanche tout usage*
- 3/4 tasse de sucre*
- 4 c. à thé de poudre à pâte*
- 1/2 c. à thé de sel*
- 1 tasse de lait*
- 4 c. à soupe de margarine*
- sirop*
- 2 tasses de cassonade*
- 2 tasses d'eau*
- 1 c. à soupe de farine*

Préparation :

Préchauffer le four à 375 degrés F.

Mélanger la cassonade, l'eau et la farine dans une casserole. Amener à ébullition puis retirer du feu.

Mélanger les ingrédients secs de la pâte. Former un puit, y verser le lait au centre et le corps gras fondu. Intégrer graduellement les ingrédients secs.

Déposer la pâte dans un moule graissé.

Y verser le sirop (très important de ne pas mélanger).

Cuire au four 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.