



Pouding chômeur aux pommes et au cari

(Recevoir)



PORTIONS: 8



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES



TEMPS DE CUISSON: 42 MINUTES

Ingrédients

- 1½ tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poudre de cari
- 1 tasse de sucre
- ¼ tasse de beurre ramolli
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- 5 pommes Paula Red, pelées, coupées en dés de 1 cm x 1 cm

SAUCE

- 1 tasse de sirop d'érable
- ½ c. à thé de poudre de cari
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse d'eau

Marche à suivre

- 1 Préchauffer le four à 375°F.
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et le cari.
- 3 Dans un autre bol, fouetter le sucre, le beurre et l'oeuf, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- 4 Incorporer le mélange de farine au mélange de beurre en alternant avec le lait.
- 5 Déposer les pommes dans un moule rectangulaire 13 pouces x 9 pouces, beurré.
- 6 Verser la pâte sur les pommes, réserver.
- 7 Pour la sauce: Déposer tous les ingrédients de la sauce dans une casserole et porter à ébullition. Cuire 2 minutes.
- 8 Verser la sauce sur la pâte à gâteau sans mélanger.
- 9 Cuire au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte en ressorte propre.