Pouding au sucre à la crème

- Ce pouding au sucre à la crème est un classique absolument décadent!



Ingrédients:

Pour la pâte :

- 1 tasse et 1/4 (310 ml) de farine tout usage non blanchi
- 1 cuillère à thé et 1/4 de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de canola
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 œuf
- 2/3 de tasse (150 ml) de lait

Pour la sauce :

- 1 tasse et 1/4 (310 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 tasse et demie (375 ml) de crème 35 %
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation:

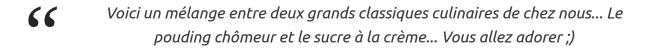
Pour la pâte :

1. Placer la grille du four au centre.

- 2. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- 3. Bien beurrer un plat de pyrex carré de 8 pouces.
- 4. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- 5. Dans un autre bol, mélanger l'huile et la cassonade. Bien fouetter.
- 6. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
- 7. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides en alternant avec le lait.
- 8. Transférer dans le plat

Pour la sauce :

- 1. Dans un petit chaudron, mélanger la cassonade, le sucre et la fécule de maïs.
- 2. Ajouter la crème et porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- 3. Ajouter la vanille.
- 4. Verser sur la pâte.
- 5. Faire cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.



Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)