

Recette : Pouding aux bleuets du Lac-St-Jean.

INGRÉDIENTS

- 6 c à soupe de beurre mou
- 1/2 tasse de lait (100g)
- 1/2 tasse (100g) de sucre
- un peu de vanille
- 1 œuf
- 3/4 tasse (90g) de farine
- 1 pincée de sel
- 1 c à thé de poudre à pâte (levure chimique)

Garniture:

- 1/2 tasse (100g) de sucre
- 2 c.thé de fécule de maïs
- 4 tasses de bleuets congelés ou autres fruits

PRÉPARATION:

- Dans le moule de 7 pouces (18cm) mettre le sucre, fécule et mélanger, ajouter les fruits et enrober le tout.
- Battre dans un bol le beurre avec le sucre et la vanille, ajouter l'oeuf et bien battre.
- Incorporer le lait et mélanger.
- Ajouter farine, sel, poudre à pâte et mélanger le tout puis verser sur les fruits et étendre un peu.
- Mettre au four préchauffé à 350 F. (180C.)
- Environ 1 heure.

Bon appétit!
Maman xx:)