Zachary Gaviller

Gâteaux

Pudding chômeur

1h10	15 min	45 min	10 min	487
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pudding

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Mélanger la farine, le sucre, la levure et la noix de muscade râpée.
3. Utiliser de la noix de muscade fraîchement râpée permet d'obtenir une saveur plus puissante.
4. Fouetter les ingrédients ensemble pour obtenir une préparation homogène.
5. Dans un autre saladier, mélanger le lait et le beurre fondu.
6. Graisser le plat à gratin avec un peu de beurre pommade.
7. Fouetter le sirop d'érable, le beurre et l'eau pour confectionner la sauce du pudding. Réserver le saladier.
8. Verser la préparation au lait et au beurre dans les ingrédients secs. Bien mélanger pour empêcher les grumeaux et incorporer tous les ingrédients.
9. Verser la pâte dans le plat à gratin. Pencher le plat pour répartir la préparation dans les coins du plat.
10. Ajouter les raisins selon convenance.
11. Verser la sauce dans une casserole et la faire chauffer

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le cake

120 g **Farine**
110 g **Sucre semoule**
10 g **Levure chimique**
1 **Noix de muscade**
175 ml **Lait entier**
65 g **Beurre**
75 g **Raisins secs**

Ingrédients pour la sauce

375 ml **Eau**
250 ml **Sirop d'érable**
30 g **Beurre**
5 g **Maïzena**

Ingrédients pour le dressage

30 ml **Crème fraîche épaisse**

sur feu moyen.

12 Mélanger la sauce jusqu'à ce que le beurre ait fondu.

13 Ajouter la fécule de maïs par à coups, en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

14 La sauce n'a pas besoin d'être très épaisse : elle va réduire lorsque le pudding sera enfourné.

15 Fouetter une dernière fois pour dissoudre les éventuels grumeaux.

16 Verser la sauce par dessus la pâte dans le plat.

17 Enfourner et laisser cuire pendant 45 min.

Étape 2

Dressage

1 Sortir le pudding du four et le laisser refroidir pendant environ 10 min.

2 Servir le pudding sur des assiettes à dessert. Ajouter une pointe de crème selon convenance.