

Gâteaux Pudding chômeur



1h10 15 min 45 min 10 min 487

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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** Enfournier 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.