

Pouding chômeur aux bleuets



Émission : [Cuisinez comme Louis](#)

Épisode : [Falafel, pita grillé et sauce au chèvre pour Ricardo Larrivée](#)



- Portions **4**
- Préparation **25 min**
- Cuisson **35 min**

Ingrédients

Pouding

- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine
- 1/2 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 pincée sel
- 4 c. à soupe de beurre, à la température ambiante
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de bleuets

Caramel

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- Eau bouillante

Préparation

Pouding

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)

2. Dans un bol, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un autre bol, battre le beurre et incorporer le sucre.
4. En alternant, verser la farine et le lait jusqu'à épuisement des ingrédients.
5. À la spatule, incorporer les bleuets.
6. Verser ce mélange dans un plat *Pyrex* beurré.

Caramel

1. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients et réserver.
2. Verser ce caramel sur la pâte à gâteau.
3. Enfourner le pouding 35 minutes.

Vous aimeriez aussi