

## Pouding chômeur aux pommes (Ricardo Vol. 11 #8)

### *Pour le sirop aux pommes*

- 2 c. à thé fécule de maïs (10 ml)
- 1/2 tasse (125 ml) jus de pomme
- 1/2 tasse (125 ml) sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) crème 35%
- 2 tasses pommes Spartan pelées, coupées en cubes

### *Pour le gâteau*

- 1 1/4 tasse (310 ml) farine
- 1 c. à thé (5 ml) poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 ml) bicarbonate de soude
- 1/4 tasse (60 ml) beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse (125 ml) sucre
- 1 oeuf
- 1/2 tasse (125 ml) jus de pomme

Placer la grille au centre du four et chauffer le four à 350° F.

Dans une casserole hors du feu, mélanger la fécule, le jus, le sirop et la crème à l'aide d'un fouet. Ajouter les pommes et porter à ébullition. Verser dans un moule carré (8X8 po). Réserver.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate. Réserver.

Dans un autre bol, crémiser le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le jus de pomme. À l'aide d'une cuiller à crème glacée ou d'une grosse cuiller, déposer la pâte sur le sirop chaud.

Déposer le moule sur une plaque de cuisson (au cas où le mélange déborderait en cuisant) et cuire au four environ 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Servir tiède ou froid.

### *Mes notes*

J'ai diminué la quantité de sauce de moitié, je trouvais qu'il y avait trop de liquide en mettant 1 tasse de chaque liquide. La recette originale demande 1 tasse de jus, 1 tasse de sirop d'érable et 1 tasse de crème.

La pomme Spartan est parfaite pour ce plat; elle ramollit à la cuisson et devient légèrement fondante. La pomme Empire gardera sa forme et la pomme McIntosh fera de la compote.