

# Pouding au sucre à la crème

- Ce pouding au sucre à la crème est un classique absolument décadent!



## Ingrédients :

*Pour la pâte :*

- 1 tasse et 1/4 (310 ml) de farine tout usage non blanchi
- 1 cuillère à thé et 1/4 de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de canola
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 œuf
- 2/3 de tasse (150 ml) de lait

*Pour la sauce :*

- 1 tasse et 1/4 (310 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 tasse et demie (375 ml) de crème 35 %
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

## Préparation :

*Pour la pâte :*

1. Placer la grille du four au centre.

2. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
3. Bien beurrer un plat de pyrex carré de 8 pouces.
4. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
5. Dans un autre bol, mélanger l'huile et la cassonade. Bien fouetter.
6. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
7. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides en alternant avec le lait.
8. Transférer dans le plat

*Pour la sauce :*

1. Dans un petit chaudron, mélanger la cassonade, le sucre et la fécule de maïs.
2. Ajouter la crème et porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajouter la vanille.
4. Verser sur la pâte.
5. Faire cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.

“

*Voici un mélange entre deux grands classiques culinaires de chez nous... Le pouding chômeur et le sucre à la crème... Vous allez adorer ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)