

zeste

Pouding chômeur au whisky, à l'érable et aux pacanes

par JEAN-FRANÇOIS PLANTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **25 min**



Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8 p de côté).
2. Dans une casserole, à feu moyen-vif, porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce au whisky. Laisser mijoter à feu moyen 3 minutes. Retirer du feu et réserver.
3. Dans un grand bol, battre le beurre en crème avec le sucre, le sirop d'érable et la vanille. Ajouter l'œuf et mélanger. Déposer le bol sur une casserole d'eau et réserver à feu très doux.
4. Dans un bol, tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer délicatement le mélange beurre-sucre en alternant avec le lait. Ajouter les pacanes et mélanger légèrement.
5. Verser la sauce au whisky dans le moule préparé et couvrir de la pâte à gâteau. Cuire environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Servir tiède.

PUBLICITÉ

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, à température ambiante

50 g (1/4 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

1 œuf

150 g (1 tasse) de farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)

125 ml (1/2 tasse) de lait

60 g (1/2 tasse) de pacanes rôties et hachées

SAUCE AU WHISKY ET À L'ÉRABLE

230 g (1 tasse) de cassonade

125 g (1/2 tasse) de sucre d'érable

250 ml (1 tasse) d'eau

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

45 ml (3 c. à soupe) de Sortilège (whisky à l'érable)

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

PUBLICITÉ