

Pouding aux bleuets

- Une délicieuse recette facile de pouding aux bleuets comme maman!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
40 MIN

TEMPS TOTAL
50 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de bleuets
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé Carnation ou de lait régulier
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Garniture :

- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau bouillante

Préparation :

1. Étendre les bleuets dans le fond d'un plat de 9 x 9.
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte. Ajouter le sucre, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille.
3. Mélanger tous les ingrédients avec une cuillère et étendre par dessus les bleuets dans le moule.
4. Combiner une 1/2 tasse de sucre, la fécule de maïs et le sel. Étendre par dessus le mélange de farine. Ne pas mélanger. Juste déposé par dessus.
5. Verser l'eau bouillante par dessus les ingrédients. Ne pas mélanger.
6. Faire cuire pendant 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 350 °F (176 °C).

7. Faites dorer à BROIL pendant les dernières minutes.

8. Se conserve pendant environ une semaine au réfrigérateur et se congèle très bien.

“

Voici une très bonne recette de pouding aux bleuets comme le faisaient nos mères et nos grands-mères... C'est très bon avec de la crème glacée et peut-être même un peu de sirop ;)

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

