



### PUDDING CHOMEUR



**L'appareil à pudding** : 60g de beurre doux pommade, 200g de farine, 7.5g de levure chimique, 1/2 c. à café d'extrait de vanille, 225g de sucre, 20cl de lait, 1 œuf, 1 pincée de sel. Tamiser la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Préchauffer à 180 ° chaleur tournante. Dans la cuve du robot équipé de la feuille ou dans un saladier crémer le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'œuf et quand le mélange est homogène ajouter le lait et la vanille, fouetter à nouveau pour obtenir une consistance homogène. Ajouter alors petit à petit la farine et continuer à battre jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse. Verser la pâte dans le moule à soufflé.

**Le sirop** : 20cl de sirop d'érable, 100g de cassonade, 60g de beurre pommade, 20cl d'eau très chaude.

Porter à ébullition dans une casserole la cassonade, l'eau et le sirop d'érable et laisser bouillir quelques instants. Ajouter le beurre pommade quand il est fondu, verser le sirop délicatement sur la pâte dans le moule à soufflé sans mélanger. Enfourner à mi-hauteur et cuire environ 40 minutes.