


Pouding chômeur aux fraises

<p>• PORTIONS 8 TEMPS DE PRÉPARATION 20 minutes TEMPS DE CUISSON 45 minutes</p>	
<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 375 ml (1 1/2 tasse) de farine • 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte • 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel • 250 ml (1 tasse) de sucre • 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille • 1 oeuf • 60 ml (1/4 de tasse) de beurre fondu • 180 ml (3/4 de tasse) de lait 2 % <p>Pour la garniture aux fraises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 675 g (environ 1 1/2 lb) de fraises coupées en deux ou en quatre • 180 ml (3/4 de tasse) de sucre • 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron • 5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). 2. Dans une casserole, mélanger les ingrédients de la garniture aux fraises. Porter à ébullition en remuant. 3. Verser la garniture aux fraises dans un moule rond de 20 cm (8 po) de diamètre et de 10 cm (4 po) de hauteur. 4. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel. 5. Dans un autre bol, fouetter le sucre avec la vanille, l'oeuf et le beurre. Ajouter graduellement les ingrédients secs en alternant avec le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. 6. Verser la pâte dans le moule. Égaliser la surface. Cuire au four de 45 à 50 minutes. 

Source : <https://www.recettesjecute.com/fr/recettes/desserts/pouding-chomeur-aux-fraises/>

Visitez notre site web : marchepublicdudswell.com et suivez-nous sur facebook