

QU'EST-CE QU'ON MIJOTE ? – 29 mars 2022

SPÉCIAL CABANE À SUCRE : pouding chômeur et tarte au sirop d'érable

Recette #1 : Pouding chômeur

Ingrédients

375 ml (1.5 tasse) de sirop d'érable
375 ml (1.5 tasse) de crème à cuisson 35%
375 ml (1.5 tasse) de farine
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
125 ml (1/2 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de vanille
2 œufs
60 ml (1/4 de tasse) de lait

Ustensiles

1 casserole + couvercle
1 bol
1 spatule
1 batteur électrique
1 moule de 20 cm (8 po) de diamètre et de 7,5 cm (3 po) de haut (ou d'une capacité de 2 litres – 8 tasses)

Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Dans une casserole, chauffer le sirop d'érable avec la crème à feu moyen jusqu'aux premiers frémissements. Retirer du feu. Couvrir et réserver.

Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel.

À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.

Ajouter les œufs un à un en fouettant entre chaque addition. Incorporer le lait en fouettant.

À l'aide d'une spatule, incorporer les ingrédients secs à la pâte puis remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Verser la pâte dans le moule. Verser délicatement le mélange au sirop d'érable sur la pâte. Cuire au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Retirer du four et laisser tiédir 30 minutes avant de servir.

Recette #2 : Tarte au sirop d'érable

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de féculé de maïs
30 ml (2 c. à soupe) de farine de blé
375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable ambré
125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
1 œuf
1 pâte à tarte (pour une pâte à tarte maison, cf. ci-dessous)

Ustensiles

1 bol
1 fouet
1 spatule
1 moule à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre

Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Étaler la pâte. La placer dans le moule et la piquer.

Dans un bol, mélanger la féculé et la farine. Ajouter le sirop d'érable et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que la féculé soit complètement dissoute. Ajouter la crème et l'œuf. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans la croûte.

Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit figée. Laisser refroidir à la température ambiante 2 heures avant de servir.

Si vous voulez faire une pâte à tarte maison **avant l'atelier**

Ingrédients

100g de beurre coupé en morceaux
2 pincées de sel
250g de farine de blé
Eau

Ustensiles

1 bol
Du film étirable

Mélanger la farine et le sel dans un saladier, puis mélanger avec la farine du bout des doigts pour bien l'incorporer.

Ajouter de l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à pouvoir former une belle boule de pâte.

Filmer pour que la pâte ne se dessèche pas et la placer au frais pendant 30 minutes au moins, cela va permettre de diminuer le phénomène de retrait lié à l'élasticité du gluten qui fait que, quand la pâte cuit, elle se rétracte.