

Le pouding chômeur de Monsieur Paul

Gâteau :

1 1/3 tasse de farine

3/4 tasse de sucre

3 c. à thé de poudre à pâte

1/2 c. à thé de sel

1/4 tasse de graisse

3/4 tasse de lait

1 œuf

Tamiser la farine dans un grand bol. Ajouter le sucre, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.

Couper la graisse dans les ingrédients secs à l'aide de deux couteaux ou mélanger avec les mains pour obtenir un mélange d'une texture fine.

Mélanger dans un autre bol le lait et l'œuf. Ensuite, verser le liquide dans les ingrédients secs mélangés à la graisse.

Verser dans un plat graissé allant au four.

Garniture :

1 tasse de cassonade

1 tasse d'eau chaude

1 c. à table de farine

*On peut remplacer une portion d'eau par du sirop d'érable. Si tel est le cas, diminuer la quantité de cassonade

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur le gâteau.

Cuire à 350 degrés pendant 50 minutes.

Bon appétit!