



## Pouding au sirop d'érable

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Donne 4 à 6 portions

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 45 min.

**Ingrédients:**

60 ml (4 c. à soupe) de sucre  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre mou  
1 oeuf  
250 ml (1 tasse) de farine  
160 ml (2/3 tasse) de lait  
2 pommes Golden  
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

**Instructions:**

Dans un récipient, battez le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Ajoutez l'oeuf et fouettez énergiquement pendant environ 2 minutes.

Incorporez graduellement la farine en remuant continuellement.

Versez le lait au fur et à mesure afin de parvenir à un mélange homogène.

Réservez.

Râpez les pommes et mêlez-les au sirop d'érable. Disposez ce mélange dans un moule beurré et nappez avec la pâte précédente.

Faire cuire dans un four préchauffé à 175° C (350° F) pendant 40 à 45 minutes.