

## Pouding chômeur au pied de mouton confit

### Ingrédients (10 personnes) :

#### **Pâte**

180 g	farine
190 g	sucre
200 g	beurre
2	œufs
4 g	poudre à pâte
20 g	pied de mouton séché déshydraté
250 ml	lait

#### **Sauce**

375 ml	sirop d'érable
150 g	cassonade
200 g	pied de mouton frais
100 g	beurre

### Préparation :

**Pâte :** Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le 200gr de beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les œufs et les pieds de moutons réhydratés, coupés en petits dés, bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec le lait, et bien mélanger. Verser la pâte dans un plat en verre allant au four de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurré.

**Sauce :** Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop, la cassonade, le 100gr de beurre et le pied de mouton frais coupés en petits dés, en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit. Verser délicatement la sauce bouillante sur la pâte.

Cuire au four préchauffé à 325°F (160°C) pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Servir chaud ou à la température ambiante.



CHAMPIGNONS  
FORESTIERS  
DE LA MAURICIE

