

St. Jean Baptiste Chômeur Pudding

with Maple Syrup

40 Minutes

St-Jean-Baptiste

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove ½ cup butter from the fridge and set aside to come up to room temperature.

Bust out

Measuring spoons, large bowl, measuring cups, 9x13-inch baking dish, small pot, electric mixer, spatula

Ingredients

	4 Person
Brown Sugar	200 g
Maple Syrup	10 tbsp
All-Purpose Flour	1 cup
Egg	1
White Sugar	½ cup
Cream	113 ml
Baking Powder	2 tsp
Unsalted Butter*	½ cup
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make maple sauce

- Add **1 cup water** to a small pot. Bring to a boil over high heat.
- Once boiling, add **brown sugar, maple syrup** and **2 tbsp softened butter**. Reduce heat to medium-low. Cook, stirring often, until **sauce** thickens slightly, 8-10 min.
- Remove the pot from heat and set aside to cool for 5-7 min.



3 Finish batter

- Add **1 cup flour, baking powder** and **salt** to the large bowl with **butter mixture**. (**TIP:** Save your remaining flour for another creation!)
- Stir, scraping down any **flour** on the sides of the bowl, until dry ingredients are fully combined.



2 Mix wet ingredients

- Meanwhile, add **white sugar** and **remaining softened butter** to a large bowl.
- Using an electric mixer, beat **mixture** together until combined and light yellow, 1-2 min.
- Add **egg** and **cream**, then beat together until smooth, 1 min.



4 Assemble and bake cake

- Transfer **batter** to a greased 9x13-inch baking dish.
- Using a spatula, spread **batter** into an even layer. Carefully pour **maple sauce** over top.
- Bake in the **middle** of the oven for 20-28 min, or until a toothpick inserted in the centre comes out clean.
- Carefully remove from the oven and set aside to cool, 15 min.
- Cut **cooled cake** into quarters and transfer to serving plates.

Pouding chômeur de la Saint-Jean

avec sirop d'érable

40 minutes Saint-Jean-Baptiste

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer 1 c. à soupe de beurre du réfrigérateur (doubler pour 4 pers.) et réserver pour qu'il une température ambiante.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, plat de cuisson de 22 x 33 cm (9 x 13 po), petite casserole, batteur électrique, spatule

Ingrédients

	4 personnes
Cassonade	200 g
Sirop d'érable	10 c. à soupe
Farine tout usage	1 tasse
Œuf	1
Sucre blanc	½ tasse
Crème	113 ml
Poudre à pâte	2 c. à thé
Beurre non salé*	⅓ tasse

Sel*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Faire la sauce à l'érable

- Ajouter **1 tasse d'eau** dans une petite casserole. Porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter la **cassonade**, le **sirop d'érable** et **2 c. à soupe de beurre ramolli**. Réduire à feu moyen-doux. Faire cuire de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Retirer la casserole du feu et réserver pendant 5 à 7 min pour faire refroidir.

3



Terminer la pâte

- Ajouter **1 tasse de farine**, la **poudre à pâte** et le **sel** au bol contenant le **mélange au beurre**. (**CONSEIL** : Conserver le reste de la farine pour une création future!)
- Remuer, en décollant la **farine** sur les côtés du bol, jusqu'à ce que les ingrédients secs soient bien incorporés.

2



Mélanger les ingrédients mouillés

- Entre-temps, ajouter le **sucré blanc** et le **reste du beurre ramolli** dans un grand bol.
- À l'aide d'un batteur électrique, battre de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène et jaune pâle.
- Ajouter l'**œuf** et la **crème**, puis battre pendant 1 min ou jusqu'à l'obtention d'un **mélange** lisse.

4



Assembler et faire cuire le pouding

- Transférer la **pâte** dans un plat de cuisson de 22 x 33 cm (9 x 13 po) graissé.
- À l'aide d'une spatule, étendre la **pâte** en une couche uniforme. Verser la **sauce à l'érable** soigneusement sur le dessus.
- Faire cuire au **centre** du four de 20 à 28 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du **pouding** en ressorte propre.
- Sortir le **pouding** du four avec précaution et laisser refroidir pendant 15 min.
- Couper le **pouding refroidi** en quatre et transférer dans les assiettes.