THE J.M. SMUCKER Co

Pouding au caramel collant

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	50 mins	12	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de dates, hachées
- 3/4 tasse (175 mL) de thé, chaud
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

  Lait évaporé

- 1 c. à thé (5 mL) de café **Folgers®** moulu
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 3 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Sauce au caramel :**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %, chaud
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Dans un bol, combiner les dates, le thé, le lait évaporé et le café moulu. Laisser reposer 10 minutes. Entre-temps, dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs un à la fois. Ajouter la vanille et le mélange de date.

Step 2:

Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au mélange de dates et mélanger délicatement seulement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Mettre la pâte dans un moule à gâteau carré de 9 po (23 cm), tapissé de papier parchemin (avec des côtés d'au moins 1 ½ po/4 cm).

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé à 375 ºF (190 ºC) de 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau insérée au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille 10 minutes. Insérer un couteau autour du moule et démouler le gâteau. Enlever le papier parchemin et renverser le gâteau sur une assiette de service. (Le gâteau peut être servi chaud ou à la température ambiante.)

Step 4:

Pendant la cuisson du gâteau, pour la sauce, faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajouter la cassonade, le sirop de maïs et le lait évaporé. Faire chauffer en remuant jusqu'à ce que tous les ingrédients soient combinés, mais sans laisser bouillir. Retirer du feu. Incorporer la vanille.

Step 5:

Verser ½ tasse (125 ml) de sauce sur le gâteau et en badigeonner le dessus et les côtés. Couper le gâteau et le servir avec le reste de sauce et de la crème fouettée ou de la crème glacée si désiré.

Le gâteau refroidi peut être enveloppé (entier ou en portions) et congelé jusqu'à 6 semaines. La sauce peut aussi être faite d'avance et congelée

Images

