



Pouding-chômeur à la fraise (recette de Louis-François Marcotte).

Pour 6 personnes :

Pour le gâteau :

- 1/2 tasse (113 g) de beurre mou ;
- 3/4 de tasse (150 g) de sucre ;
- 2 œufs entiers ;
- 1 tasse (140 g) de farine ;
- 1/2 cuillère à café de levure chimique (poudre à pâte) ;
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude ;
- 1/2 tasse (120 ml) de lait.

Pour la garniture :

- 1 1/2 tasse (300 g) de sucre ;
- 1/3 de tasse (80 ml) d'eau ;
- 3 cuillères à soupe de beurre.
- 2 tasses (une barquette d'une livre) de fraises lavées et coupées en deux.



Préchauffez le four à 180°C. Dans un grand bol, battez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse (l'idéal est de se servir d'un batteur électrique). Ajoutez les œufs un à un en fouettant vigoureusement entre chaque addition.

Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude puis ajoutez-les au mélange précédent en alternant avec le lait : attention, ne travaillez pas trop la pâte au risque de faire perdre au gâteau sa légèreté, contentez-vous d'incorporer la farine jusqu'à ce qu'elle ne soit plus visible. Réservez.

Dans une petite casserole, portez l'eau à ébullition puis ajoutez le sucre. Faites-le cuire jusqu'à l'obtention d'une coloration caramel : attention, ne remuez surtout pas le caramel pendant qu'il cuit et prenez garde de ne pas trop pousser la cuisson : l'on a tendance à vouloir obtenir un caramel bien plus foncé que ce qu'il faudrait si bien que l'on finit par le faire brûler. Une fois coloré, retirez du feu et ajoutez le beurre en morceaux en fouettant énergiquement à l'aide d'un fouet pour obtenir un caramel crémeux.

Dans le fond d'un plat allant au four, disposez les fraises puis recouvrez-les de caramel. Laissez refroidir un peu puis coulez la pâte à gâteau sur le dessus.