

Pouding Chômeur

Selon la légende, ce dessert aurait vu le jour au cours de la crise économique des années 30. À l'époque, Georgette Falardeau, femme de Camilien Houde, maire de Montréal, aurait imaginé cette gâterie afin de permettre aux femmes d'ouvriers de réconforter, avec une bonne dose de cassonade, leur mari touché par les mises à pied. D'où son nom : pouding chômeur, ou pouding du chômeur, selon l'humeur. (selon l'historienne Hélène-Andrée Bizier)

Recette tirée du livre « La Cuisine traditionnelle de Charlevoix » de Micheline Mongrain-Dontigny, page 119

INGRÉDIENTS (4portions)

- 2 c. à table de beurre
- 1 œuf bien battu
- ¼ tasse de sucre blanc
- ¾ tasse de farine
- ¼ tasse de lait
- 1 c. à thé de poudre à pâte

Sirop

- ¾ tasse de cassonade
- ¾ tasse d'eau

MÉTHODE

1. Dans un bol, battre le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à homogène.
2. Mêler la farine et la poudre à pâte et ajouter au premier mélange en alternant avec le lait.
3. Verser la pâte dans un moule assez profond de 6 X 6 pouces. Verser ensuite le sirop sur la pâte.
4. Cuire à 375°F pendant environ 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le milieu du pouding ressorte propre.

Sirop

1. Dans un petit chaudron, amener la cassonade et l'eau à ébullition.

P.S. : Si vous utilisez une recette autre que celle-ci, vous devez la fournir et donner ses références.