



PHOTO MICKAËL A. BANDASSAK / MARTIN JUNEAU PAR MARC MONTPLAISIR



## PUDDING CHÔMEUR

PAR LE CHEF MARTIN JUNEAU  
PASTAGA ET VINS NATURES  
(MONTREAL)

INGRÉDIENTS (4 CONVIVES)

### SIROP - SAUCE

450ml de sirop d'érable  
450ml de cassonade  
450ml de crème 35 %  
80ml beurre température pièce

### PÂTE

115ml beurre température pièce  
225ml sucre  
2 oeufs  
1 c. à thé de vanille pure  
450ml de farine  
1 c. à table de poudre à pâte  
1 pincée de sel  
310ml de lait  
poignée de pacanes concassées  
grossièrement

PRÉPARATION

**01. SIROP** Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce, réduire le feu et laisser mijoter quelques minutes. Verser le sirop dans le moule (moi j'aime utiliser un moule cheminée style "Bundt"). Réserver / **02. FOUR** Préchauffer le four à 200°C / **03. PÂTE** Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans un autre bol, crémier le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs et la vanille. À basse vitesse, incorporer le mélange d'ingrédients secs en alternance avec le lait et les pacanes. Répartir la pâte sur le sirop / **04. CUISSON** Cuire au four environ 50 minutes et mettre à "broil" quelques minutes avant de le sortir pour que le dessus soit bien doré! / **05. FINITION** Dans une assiette, poser une portion et une quenelle de glace vanille et servir.



## ESCUMINAC

SIROP D'ÉRABLE  
BIOLOGIQUE

L'érablière Escuminac est situé en montagne, la belle forêt mature respire l'air de la Baie-des-Chaleurs en Gaspésie. C'est au printemps et grâce aux nuits fraîches de gel et les jours ensoleillés au-dessus de zéro que se produit la coulée de l'eau d'érable pendant près de 4 semaines. L'érable, exige 40 litres d'eau pour un litre de sirop. Le murmure du vent dans les feuillus d'Érablière Escuminac nous affirme qu'ils en sont bien heureux! Retrouvez le sirop d'érable ESCUMINAC en visitant [ESCUMINAC.COM](http://ESCUMINAC.COM)