

Pouding aux pommes et argousier

Pour 6 personnes

$\frac{3}{4}$ tasse cassonade

6 pommes

$1\frac{2}{3}$ tasse farine

3 c. à thé poudre à pâte

$\frac{1}{2}$ c. à thé sel

$\frac{1}{2}$ tasse sucre

$\frac{1}{3}$ tasse graisse

1 oeuf

$\frac{1}{3}$ tasse jus d'argousier

$\frac{1}{2}$ tasse lait

Préparation

Préchauffer le four à 400⁰F.

Peler, épépiner et trancher les pommes. Les déposer dans une plat beurré à four de 13 X 9, saupoudrer la cassonade. Mettre au four durant la préparation de la pâte.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre. Ajouter la graisse et travailler la pâte du bout des doigts afin de l'incorporer dans les ingrédients secs. Mélanger l'oeuf, le jus d'argousier et le lait. Ajouter aux ingrédients secs. Mélanger sans excès, juste pour hydrater le tout. Retirer les pommes du four et étendre la pâte dessus. Replacer au four et cuire 25 minutes.