

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	sucré
$\frac{1}{3}$	tasse	graisse
1		œuf
$\frac{1}{3}$	tasse	jus d'argousier
$\frac{1}{2}$	tasse	lait

Préparation

Préchauffer le four à 400°F.

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'œuf, 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.