

Pudding



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

180g de pain rassis
500g de lait chaud
125g de cassonade
2 grosses poignées de raisins secs
1 cuillère à café de vanille liquide
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 œuf
125 ml de lait concentré non sucré
60g de beurre

Pour la sauce :

190g de tasse de cassonade
125 ml de crème liquide
2 cuillères à soupe de rhum brun



Conseils

Le pudding est en général meilleur le lendemain de sa confection. Vous pouvez y ajouter des pépites de chocolat, des éclats de noix, noisettes...etc.

Vous pouvez également le servir accompagné d'une crème anglaise en conservant toujours le contraste chaud/froid (si l'accompagnement est chaud, servir le pudding froid, et vice versa).

Matériel

Moule à manquer, fourchette, saladier, casserole.

Technique

Placer le pain en gros morceaux dans un saladier et verser par-dessus le lait chaud. Laisser le pain s'imbiber pendant une dizaine de minutes puis écraser grossièrement à la fourchette.

Ajouter les raisins secs, la cannelle, la cassonade et la vanille. Mélanger.

Verser l'appareil dans un moule à manquer beurré.

A part, battre l'œuf avec le lait concentré puis verser l'ensemble sur l'appareil au pain sans mélanger.

Faire cuire une trentaine de minutes dans un four préalablement chauffé à 190°C.

Afin de savoir si le pudding est cuit, celui-ci doit être légèrement doré, planter une lame de couteau au centre. Cette lame doit ressortir humide, mais propre.

Préparer la sauce en faisant un caramel avec la cassonade. Ajouter ensuite le beurre coupé en morceaux. Hors du feu, ajouter la crème tiédie (attention aux projections) puis remettre à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Ajouter ensuite le rhum.

Idée de menu équilibré

Une salade de riz

Steak haché et carottes Vichy

Une part de pudding

Recette proposée par l'association « Aux Goûts Du Jour »,

Pour plus d'informations :

Association Aux Goûts Du Jour,

53 impasse de l'Odet,

29000 QUIMPER

auxgoutsdujour@hotmail.fr

www.agdj.fr