

PUDDING AU PAIN ET SA SAUCE À LA CRÈME AU WHISKY



Par

Ree Drummond

Dans

Pioneer Woman

INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- 30 g de beurre fondu
- 2 c. à soupe d'extrait de vanille
- 450 g de sucre
- 200 g de cassonade
- 120 dl de lait
- 3 1/2 à 5 tasses pain au levain coupé en dés de 2.5 cm
- 1/3 de tasse de noix de pécan hachées finement
- POUR LA SAUCE AU WHISKY
- 1/2 tasse de sucre
- 115 g de beurre
- 1/2 tasse de crème
- 1/4 de tasse de Jack Daniels

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 165°C.
2. Dans un saladier, battez les œufs, la vanille avec le lait. Ajoutez les deux sucres et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
3. Disposez fermement les cubes de pain dans un plat allant au four de 22 cm de diamètre en gardant la croûte tournée vers le haut.
4. Versez l'appareil sur le pain. Saupoudrez d'éclat de noix de pécan sur toute la surface.
5. Enfourez pour 55 à 70 min ou jusqu'à ce que toute la surface du pudding soit dorée.
6. Pendant que le pudding cuit, préparez la sauce à la crème de whisky : sur feu doux, portez à ébullition tous les ingrédients dans une casserole en remuant constamment. Laissez refroidir dans un bol à température ambiante avant de servir

+ vous pouvez remplacer le pain au levain par du pain brioché et sur la même base de crème anglaise, ajoutez une bonne rasade de whisky, une cuillère à café de cannelle et parsemez le tout de cerises séchées ou de raisins secs.