

Pain perdu au caramel (pudding au pain)

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON :
45 MIN

TEMPS DE REPOS : 12H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 15 œufs
- 4 tasses de crème 35 %
- 1 ½ tasse de sucre blanc
- 1 ½ tasse de cassonade
- 2 c. table de cannelle
- 1 c. table de vanille
- 8 tasses de cube de pain [approximativement un pain tranché au complet ou 2 baguettes de pain]
- ½ tasse de cassonade pour mettre sur le dessus du pain
- Sauce au caramel
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de crème 35 %
- 1/2 tasse de beurre

Préparation

1. Dans un grand bol, battre les œufs.
2. Ajouter la crème, la cannelle, le sucre, la cassonade et la vanille.
3. Bien mélanger.
4. Mettre le pain dans la préparation aux œufs.
5. Réfrigérer pendant la nuit.
6. Préchauffer le four à 350 F.
7. Enduire un plat de pyrex [9 par 13] d'enduit antiadhésif.

8. Mettre le pain imbibé dans le plat en retirant au préalable l'excédent de liquide qui n'a pas été imbibé par le pain.
9. Étendre la cassonade sur le mélange.
10. Enfourner pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre du pain soit bien cuit.
11. Entre-temps, préparer la sauce au caramel.
12. Faire fondre le beurre dans un petit chaudron. Ajouter la cassonade et porter à ébullition.
13. Ajouter la crème et bien fouetter.
14. Laisser épaissir jusqu'à la texture désirée [liquide ou plus épais au goût].
15. Laisser le pain refroidir 15 minutes avant de servir.
16. Napper de sauce au caramel.