

Pudding de pain aux pommes et cannelle, glace vanille et caramel au beurre salé

Recette pour 4

Description

Un dessert gourmand, qui devrait sans aucun doute vous faire sentir coupable... ;) Bon appétit!

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un beurre non salé dans votre caramel et ajouter par la suite deux pincées de fleur de sel tout à la fin.

Ingrédients

Pudding de pain

- 6 Tranche(s) Pain de mie
- 3 Unité(s) Oeuf
- 125 Ml Lait
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 1 Cuil. à soupe Cannelle moulue

Pommes vertes

- 3 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Tasse(s) Sucre roux
- 3 Cuil. à soupe Féculé de maïs

Caramel au beurre salé

- 250 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre salé
- 250 Gr Crème 35% à cuisson

Glace

- 6 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

Temps de préparation **50.00 mins**

Préchauffez votre Four à 350.00 F°

Pudding de pain

Détaillez les tranches de pain en cubes, placez-les dans un bol. Dans un autre bol, versez les oeufs,

la vanille et la cannelle moulue, mélangez bien l'ensemble. Versez cette préparation liquide sur les morceaux de pain, mélangez efficacement le pain de manière à ce qu'il absorbe tout le liquide. Prenez un moule rond (environ 8 pers.) allant au four, et tapissez le fond de cette préparation. Réservez.

Garniture de pommes vertes

Épluchez et détaillez les pommes en brunoise (petits cubes). Dans un bol, mélangez les pommes, le sucre roux et la fécule de maïs. Une fois les pommes bien enrobées de sucre, versez le tout sur le pudding de pain dans le moule. Tapissez uniformément la préparation, il ne vous reste plus qu'à placer votre moule dans le four chaud (350°F) durant 40 min.

Caramel au beurre salé

Cuire le sucre à sec (mélangez à l'aide d'une spatule). Attention de ne pas trop colorer votre caramel. Lorsqu'on arrive à une couleur blonde, ajoutez le beurre et mélangez bien, puis finalisez en ajoutant la crème. Poursuivre la cuisson environ 2 à 3 minutes en mélangeant. Passez votre sauce dans une passoire, puis gardez-la au réfrigérateur.

Montage

Découpez un morceau du pudding aux pommes, déposez le dans votre assiette, posez par-dessus une belle boule de glace vanille, nappez légèrement l'ensemble de la sauce caramel au beurre salé.

Bon appétit!