



Pouding au pain et aux pommes, sauce butterscotch et rhum

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 60 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Gâteau :

- Un pain baguette coupé en cubes d'un pouce (environ 6 tasses de pain)
- 1 tasse de lait
- 1/3 de cassonade
- 1/3 de sucre
- 1 tasse de crème 35 %
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé + 1/2 c. à thé de cannelle
- 2 c. à soupe de rhum
- 2 grosses pommes pelées et coupées en rondelles ou en cubes

Sauce :

- 2/3 tasse de crème 35 %
- 5 c. à table + 1 c. à thé de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 2 c. à table de sirop de maïs (ou de miel)
- 2 c. à thé de vanille
- 2 c. à table de rhum

Préparation

Pour le gâteau:

1. Étendre les cubes de pain sur plaque à pâtisserie et saupoudrer de cassonade. Passer sous le grill du four quelques minutes pour dorer les cubes un peu.
2. Faire chauffer le lait avec la cassonade et le sucre dans une casserole jusqu'à dissolution complète des sucres. Retirer du feu et laisser refroidir cinq minutes. Transférer le mélange dans un grand bol et mélanger avec la crème. Ajouter les oeufs et bien mélanger. Ajouter la vaille, 1 c. à thé de cannelle et le rhum. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, mélanger les pommes avec 1/2 c. à thé de cannelle. Laisser reposer.
4. Beurrer un moule de 8X8 et y déposer la moitié des cubes de pain dans un seul étage. Ajouter les pommes pour former un second étage. Terminer avec un étage de pain. Arroser avec le mélange de crème-oeufs. Laisser reposer au moins 30 minutes à la température de la pièce ou toute la nuit au frigo. Presser doucement sur les cubes de pain pour s'assurer qu'ils soient bien imbibés de crème.
5. Faire cuire 45-50 minutes à 350 F.

Pour la sauce :

1. Mettre tous les ingrédients, sauf le rhum, dans une petite casserole et cuire doucement à feu doux pendant dix minutes. Le mélange doit bouillir doucement.
2. Mélanger une fois de temps en temps jusqu'à ce que ce soit plus épais.
3. Enlever du feu et ajouter le rhum. Arroser le gâteau de sauce.