



## ***Pouding maison aux croissants et au Nutella***

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 3 à 4 croissants vieux de 2-3 jours
- 3/4 tasse de Nutella
- 2 oeufs
- 1 tasse de crème 35 %
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 c à thé de sel
- 1/2 tasse de sucre

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Couper chaque croissant sur la largeur et badigeonner les moitiés de croissant de Nutella. Vous aimez beaucoup le Nutella, mettez beaucoup de Nutella! Vous aimez moins le Nutella, mettez-en moins! Rassembler ensuite les moitiés ensemble puis, couper le croissant en 4 ou 5 parties (ça fera des mini-sandwichs!).
3. Badigeonner un moule 8X8 de beurre ou de PAM et étendre les croissants.
4. Dans un bol, mélanger les oeufs, la crème, la vanille, le sel et le sucre. Verser sur les croissants et presser un peu pour que le mélange imbibe les croissants.
5. Couvrir le moule de papier d'aluminium et cuire au four pendant 30 minutes. Enlever le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes jusqu'à ce que le pouding soit doré.
6. Enjoy!

