

PUDDING ET SA CREME ANGLAISE

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

Pudding : 30 minutes
Crème anglaise : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON

Pudding : 40 minutes
Crème anglaise : 20 minutes

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

PUDDING

700 mL de lait entier
150 g de pain
2 œufs entiers
50 g de sucre semoule
50 g de raisins secs blonds
20 g de fruits confits
10 mL de kirch ou de rhum
25 mL d'extrait de vanille liquide



CREME ANGLAISE

500 mL de lait
4 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille
80 g de sucre

ETAPES DE PREPARATION

LE PUDDING

- Faire macérer les fruits confits et les raisins secs dans le kirch, le rhum ou de l'eau
- Tiédir le lait sur feu doux avec l'extrait de vanille
- Préchauffer le four à 180°C
- Couper le pain en morceaux
- Dans un saladier, battre l'œuf avec le sucre et ajouter le lait chaud
- Verser la préparation sur le pain
- Ajouter les fruits confits et raisins secs
- Bien mélanger le tout pour obtenir une préparation homogène
- Laisser poser 10 minutes
- Verser la préparation dans un moule beurré
- Faire cuire au four 40 minutes à 170°C
- Laisser refroidir

LA CREME ANGLAISE

- Verser le lait dans une casserole
- Fendre la gousse de vanille sur toute sa longueur
- Gratter les grains de vanille
- Porter le lait à ébullition avec la gousse et les grains de vanille
- Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre
- Verser le lait bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre et battre légèrement au fouet
- Reverser la préparation dans la casserole
- Faire cuire la crème à feu très doux sans ébullition en remuant sans cesse avec une cuillère en bois
- Arrêter la cuisson lorsque la crème nappe la cuillère et que la fine pellicule de mousse blanchâtre disparaît
- Verser la crème dans un plat
- Laisser refroidir et mettre au frais 2h

DEGUSTATION

- Démouler le pudding dans un plat de service
- Servir le pudding avec la crème anglaise

Bon appétit !