

Pudding viennois, caramel au beurre salé, boule de glace vanille

Recette pour 4 personnes

Description

Pudding moelleux, caramel crémeux à la fleur de sel et une boule de glace vanille.

L'astuce du chef

Vous pouvez déguster votre pudding froid, mais personnellement je le préfère tiède ou chaud, avec le contraste de la glace froide, c'est génial.

Ingrédients

Pudding viennois

- 5 Unité(s) Croissant
- 5 Unité(s) Chocolatine
- 575 Gr Pain brioché
- 1 Litre(s) Lait
- 4 Unité(s) Oeuf entier
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 325 Gr Sucre
- 225 Gr Raisin sultana
- 125 Ml Rhum brun
- 2 Gousse(s) Vanille de madagascar

Sauce caramel au beurre salé

- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Sel de maldon

Glace

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Pudding viennois

Coupez toutes les viennoiseries en cubes que vous étalerez sur une plaque, puis séchez-les dans le four jusqu'à la première coloration.

Beurrez votre moule à pudding et chemisez-le entièrement de papier de cuisson.

Faites bouillir votre lait avec les gousses de vanille fendues dans une casserole.

Mélangez les oeufs, les jaunes et le sucre dans un bol, à l'aide d'un fouet. Versez dessus votre lait vanillé bouillant, fouettez bien pour ne pas cuire les oeufs.

Sortez votre plaque du four, versez tous vos cubes de viennoiseries séchés dans un grand bol.

Passez dans un chinois votre mélange de lait, directement sur la viennoiserie sèche, jusqu'à hauteur des morceaux.

À l'aide d'une spatule, écrasez délicatement vos morceaux immergés, pour vous assurer que tous les

morceaux de viennoiseries soient bien imbibés de votre préparation.

Ensuite, transvasez le mélange dans le moule chemisé de papier, placez-le dans le four durant 45 min.

Piquez le pudding à l'aide de la pointe d'un couteau, celle-ci doit ressortir propre et chaude au toucher.

Ensuite démoulez-le puis, une fois bien tiédi, découpez-le en morceaux.

Sauce caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Finitions

Dans une assiette, déposez un morceau de pudding viennois tiède, déposez dessus une boule de glace vanille.

Nappez l'ensemble de sauce au caramel au beurre salé.

Bon appétit!