



Desserts

Autre

Pudding de pain en crème brûlée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 jaunes d'œuf
145 grammes de sucre
3 décilitres de crème
1 cuillère à café de extrait de vanille
1/4 cuillère à café sel
500 grammes de pain brioche

Méthode de préparation

Coupez le pain en dés. Battez les jaunes d'œuf avec 85 g de sucre pour obtenir un mélange léger et aéré. Dans une petite casserole portez à ébullition la crème avec le sel et l'extrait de vanille. Retirez du feu et laissez refroidir 10 minutes. Mixez ensuite la crème dans les œufs en la versant doucement.

Placez le pain dans un plat à four (appuyez bien). Versez le pudding sur le pain. Versez de l'eau dans le plat à four jusqu'à la moitié de la hauteur des ramequins. Placez-le 25 minutes dans un four préchauffé à 150°. Mettez ensuite au moins 2 heures dans le frigo. Juste avant de servir saupoudrez avec une cuillère de sucre que vous caramélisez avec un petit chalumeau ou sous le grill.

