

Pudding au pain au caramel

Recette de : Margaret Burger



(0)

Ajoutée aux favoris de 5 chef(s)

Facile

Prêt en : **1 heure 10 minutes**

Photo de : Allrecipes

Un pudding que vous pouvez modifier à votre guise en remplaçant, par exemple, les pépites de caramel par la tablette de chocolat de votre choix.

Ingrédients

Portions: **8**

- 1 miche de pain de la veille (250 g)
- 4 tasses de lait
- 2 tasses de cassonade
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 3 oeufs battus
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de pépites de caramel

Méthode de préparation

Préparation : **10 minutes** | Cuisson : **1 heure**

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Graisser un plat rectangulaire allant au four.
2. Dans un grand bol, mélanger le pain, le lait, le sucre, les oeufs, la vanille et les pépites de caramel. Le mélange devrait avoir la consistance du gruau. Verser dans le plat graissé.
3. Cuire au four 1 heure environ, ou jusqu'à ce que le pudding soit cuit, tout en demeurant légèrement tremblotant.
4. Servir tiède ou chaud.

Recette fournie par : Allrecipes

Dernière mise à jour : 05 juin 2013

Droits réservés à 2014 Allrecipes.com, Inc.