

Pouding au pain et caramel

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de lait
- 5 œufs
- ¼ de tasse de cassonade
- ½ c. à thé d'assaisonnement Cannelle-vanille
- 8 tranches de pain

Garniture

- ½ tasse de lait évaporé (Ex. : Carnation)
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de beurre

Instructions

1. Faire fondre le beurre dans un contenant pour cuisson au micro-onde (ex. : TupperOndes ou Ultrapro) pendant 30 secondes à 100 %.
2. Dans un bol, mélanger le lait, les œufs, la cassonade et l'assaisonnement Cannelle-vanille à l'aide de la Spatule en silicone.
3. Couper le pain en cubes, les placer dans le beurre fondu et verser le mélange liquide dessus.
4. Cuire au micro-onde pendant 5 minutes à 50 % puis mélanger avec la Spatule en silicone.
5. Répéter ces étapes de cuisson jusqu'à ce que le mélange soit cuit, mais encore moelleux.
6. Placer tous les ingrédients de la garniture dans un Chof-é -sert et cuire 2 minutes à 80 %.
7. Mélanger la garniture et couler sur le dessus du pouding.
8. Déguster chaud ou froid.