

# Pouding au pain et caramel

## Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de lait
- 5 oeufs légèrement battus
- 1/4 de tasse de cassonade
- ½ c. à thé de l'assaisonnement Tupperware vanille - cannelle
- 8 tranches de pain coupées en petits cubes
- Garniture
- ½ tasse de lait évaporé Carnation
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de beurre

## Instructions

1. Faire fondre le beurre dans un contenant pour cuisson au micro-ondes pendant 30 secondes à 100%.
2. Dans un bol, mélanger le lait, les oeufs, la cassonade et l'assaisonnement vanille-cannelle de Tupperware 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-ondes 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 contenant pour cuisson au micro-ondes et cuire 2 minutes à 80%.
7. Mélanger la garniture et couler sur le dessus du pouding.
8. Déguster chaud ou froid.