

Bread and butter pudding aux pommes & caramel

J'ai des souvenirs très vifs des plats de pain perdu de mon enfance. Les tranches de pain sec qui comme par magie devenaient de véritables petits bonbons dorés et croustillants au dehors, bien fondants à l'intérieur ... Sans doute l'un de mes meilleurs goûters d'enfance !

Je vous propose ici une version empruntée aux anglais, et en un peu plus "riche" avec une fantastique brioche au beurre ! Du très très gourmand, vraiment facile et super rapide, que demander de plus ?

[Imprimer](#)

Bread and butter pudding aux pommes & caramel

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 50 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- 1 brioche pur beurre
- 25 cl de lait entier
- 2 oeufs
- 8 demi pommes cuites, sauce au caramel beurre salé
- 20 g de beurre
- 1 poignée de raisins secs
- Sucre glace

Instructions

1. La veille, placer au frais les pommes pour la décongélation, et la brioche à température ambiante (pour qu'elle décongèle et qu'elle sèche un peu aussi).
2. Le lendemain, préchauffer le four à 180°C.
3. Couper la brioche en tranches régulières.
4. Beurrer un plat pour le four assez large et disposer les tranches de brioche en quinconce.
5. Dans un blender, y déposer les pommes et leur sauce, les oeufs et le lait, et bien mixer.
6. Verser cette préparation sur les tranches de brioche, parsemer de raisins secs, disposer des morceaux de beurre sur le dessus et enfourner 30 mn.
7. A la sortie du four laisser tiédir puis saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Astuce : pour encore plus de gourmandise, tartiner les tranches de brioche de caramel au beurre salé en pot avant de les disposer dans le plat !