Pudding bread and butter

Recette de V-ZUG SA

Préparation	30 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	38 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

2 cs de beurre

6 œufs

200 g de sucre

250 ml de lait

500 ml de crème

250 ml de crème double

1 gousse de vanille

Graisser généreusement le moule avec du beurre. Gratter la gousse de vanille. Bien mixer les œufs, le sucre, le lait, la crème, la crème double et la pulpe de vanille avec un mixeur plongeant.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud humide

1 baguette, env. 260-350 g

Découper la baguette très en biais en 24 fines tranches environ et les disposer dans le plat en porcelaine beurré en les faisant se chevaucher. Verser lentement la préparation à base d'œuf sur les tranches de pain. Laisser reposer le dessert jusqu'à ce que le pain soit imbibé et mou. Enfourner le plat sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 180 °C pendant 38 min

Sucre glace

Après la cuisson, saupoudrer de sucre glace. Servir tiède.

Accessoires

Plat en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019