

Pudding croissant

écrit par Pariseyn | 11 février 2018



Après le [croissant aux amandes](#), voici une autre manière d'utiliser des croissants de la veille. Les croissants de mon boulanger sont très gros, environ 60 g chaque. Ajuster les quantités en fonction de la taille des croissants.

Ingrédients, pour 4 gourmands :

4 croissants rassis
200 grammes de sucre en poudre
4 cuillères à soupe d'eau
350 g crème fraîche épaisse
250 ml de lait entier
1 cuillère à soupe de rhum (optionnel)
4 œufs.

Préparer et peser les ingrédients.

Préchauffer le four à 180 ° C, chaleur tournante, grille au niveau 2.

Mélanger le lait avec le rhum (si utilisé) et réserver.
Casser les œufs dans un bol, les battre au fouet et réserver.
Couper les croissants en morceaux et les déposer dans un plat à gratin.

Préparer le caramel :

Mettre le sucre en poudre et l'eau dans une casserole.
Tourner la casserole sur elle-même pour aider à dissoudre le sucre.
Mettre la casserole sur un feu moyen-fort (8/9 sur ma plaque à induction).
Porter à ébullition sans remuer, sans toucher.
Laisser bouillonner jusqu'à ce que le mélange devienne bien

coloré (environ 4 à 5 minutes).

Baisser le feu (4/9 sur ma plaque à induction).

Ajouter la crème (ça va crépiter), puis tout en fouettant, ajouter le lait.

Le caramel va se solidifier et former une boule.

Continuer à remuer au fouet sur feu doux jusqu'à ce que le caramel fonde.

Retirer du feu, tout en continuant à fouetter, ajouter les œufs battus (la crème va épaissir).

Verser la crème au caramel sur les croissants.

Tourner délicatement chaque morceau dans la sauce et laisser le mélange s'imprégner une dizaine de minutes.

Cuire au four 15 à 20 minutes.



Laisser tiédir avant de déguster.