

PUDDING AU CAMEL (cookéo)



Ingrédients :

- 175 g de baguettes rassis
- 2 tranches de brioche
- 600 g de lait pour faire tremper le pain rassis
- 280 g de raisins de Corinthe et blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 280 g de farine
- 130 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- du caramel Vahiné en flacon tout prêt
- 1 pincée de cannelle
- 8 c à s de rhum

Préparation :

- faire tremper les baguettes et la brioche pour obtenir une pâte
- mettre les raisins dans une coupelle
- les faire macérer dans du rhum, bien mélanger
- puis réserver
- tapisser le fond du moule de caramel
- puis réserver
- mettre dans le bol, la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la cannelle, les œufs et le mélange de pain ramolli
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- ajouter les raisins et le rhum dans le bol,
- puis mélanger 20 secondes en sens inverse vitesse 3
- verser la préparation dans le moule
- versez 500 ml d'eau dans la cuve
- filmer le moule et le poser sur le panier vapeur en silicone ou dans le panier vapeur du cookéo
- déposer l'ensemble dans la cuve du cookéo
- programmer une cuisson sous pression pendant 45 minutes
- laisser refroidir complètement et mettre 2h30 au frigo pour figer le caramel
- laisser le moule à température ambiante avant de la démouler

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [Recettes Cookéo](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations