



## PUDDING AU CAMEL

### Portions

8-10

### Préparation

15-20 minutes

### Cuisson

2 à 2 ½ heures

### Préparation

Ajouter les dattes et le lait dans une casserole et amener à ébullition. Retirer du feu et ajouter le bicarbonate de soude, remuer et laisser refroidir

Fouetter ensemble le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène, pendant environ 4 ou 5 minutes, ajouter les oeufs un à la fois en mélangeant bien à chaque fois. Tamiser la farine, la levure, le sel et les épices mélangées

Incorporer les dattes refroidies dans le mélange de beurre, puis ajouter les ingrédients secs

Tapisser le fond du bol du mijoteur avec une feuille d'aluminium et un peu de graisse, mettre le mélange dans le bol du mijoteur et cuire à feu élevé pendant 1 ½ - 2 heures

Pour la sauce au caramel, mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition, laisser mijoter 2-3 minutes et retirer du feu

### Ingrédients

450 g de dattes, hachées

180 ml de lait entier

¼ cuillère à soupe de bicarbonate de soude

270 g de farine

8 g de levure chimique

¼ cuillère à café de sel

¼ cuillère à café d'épices mélangées

260 g de sucre cassonade

180 g de beurre

3 gros oeufs frais

#### Sauce au caramel

175 g de sucre cassonade

240 ml de crème épaisse

50 g de beurre doux