PUDDING AU CARAMEL

Portions	Préparation	Cuisson
8-10	15-20 minutes	2 â 2 Â½ hours

PrÃ©paration

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

IngrÃ©dients

450 g de dattes, hachées
180 ml de lait entier
¾ cuillère à soupe de bicarbonate de soude
270 g de farine
8 g de levure chimique
¾ cuillère à café de sel
¾ 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