



Recette de l'Eggnog Bread Pudding

Ingrédients :

- 6 tranches de pain (de préférence du pain brioche ou du pain rassis)
- 500 ml de lait entier
- 250 ml de crème épaisse
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 1/2 cuil. à café de noix de muscade râpée
- 1/4 cuil. à café de sel
- 60 ml de rhum ou de bourbon (optionnel, mais recommandé pour une version festive)
- 100 g de raisins secs (optionnel)
- 50 g de noix de pécan hachées (optionnel)
- 1 cuil. à soupe de beurre (pour graisser le plat)

Instructions :

Préchauffer le four : préchauffez votre four à 180°C (350°F) et beurrez légèrement un plat à gratin de taille moyenne.

Préparer le pain : coupez le pain en morceaux de taille moyenne (en cubes ou en tranches, selon votre préférence). Si le pain est frais, laissez-le sécher un peu à l'air libre pour qu'il absorbe mieux le mélange de lait.



Préparer le mélange d'eggnog :

Dans un grand bol, fouettez les œufs, le sucre, la vanille, la cannelle, la noix de muscade et le sel. Dans une casserole, chauffez doucement le lait et la crème jusqu'à ce qu'ils soient chauds (mais pas bouillants).

Ajoutez le mélange chaud de lait et de crème aux œufs, tout en fouettant constamment pour éviter de cuire les œufs. Si vous utilisez de l'alcool (rhum ou bourbon), ajoutez-le à ce moment-là.

Assembler le pudding :

Versez les morceaux de pain dans le plat à gratin beurré. Si vous le souhaitez, ajoutez des raisins secs et des noix de pécan pour plus de texture et de saveur. Versez le mélange d'eggnog sur le pain, en vous assurant que chaque morceau soit bien imbibé. Laissez reposer le pudding pendant 10 à 15 minutes pour que le pain absorbe bien le mélange.

Cuisson :

Enfournez le pudding dans le four préchauffé pendant environ 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la préparation soit bien prise. Vous pouvez tester la cuisson en insérant un couteau au centre : il doit en ressortir propre.

