

## Amandes en pouding et sauce chocolat



(pour 6 personnes)

4 c.à.s. de beurre, plus un peu pour beurrer  
1 gousse de vanille, coupée en deux en longueur  
6 tranches de pain, croûte ôtée  
1 tasse de lait d'amandes  
3 jaunes d'oeufs  
1 oeuf  
 $\frac{3}{4}$  tasse d'amandes en poudre  
 $\frac{1}{4}$  tasse de farine  
 $\frac{1}{2}$  tasse de sucre  
 $\frac{1}{4}$  tasse de blancs d'oeufs  
sucre glace  
 $\frac{3}{4}$  tasse de chocolat noir  
2 c.à.s. de rhum  
amandes effilées grillées pour la décoration

Dans une petite casserole sur feu doux, mettez le beurre et la gousse de vanille ainsi que les grains préalablement récupérés et faites fondre le beurre. Otez la gousse de vanille. Retirez du feu et réservez.

Préchauffez le four à 175 °C. Dans un saladier, recouvrez les tranches de pain avec le lait et laissez tremper. Retirez l'excès de liquide des tranches de pain et réservez. Dans un autre saladier, mélangez le pain avec les jaunes d'oeufs, l'oeuf, le beurre vanillé, la farine, les amandes en poudre et  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et réservez. Séparément, mélangez le sucre restant aux blancs d'oeufs et à l'aide d'un fouet électrique, battez jusqu'à ce que de petits pics se forment. Ajoutez délicatement les blancs d'oeufs à la préparation précédente et bien mélangez.

Beurrez les moules au pinceau et saupoudrez de sucre glace. Secouez pour retirer l'excès de sucre. Versez le mélange dans les moules, en remplissant aux  $\frac{2}{3}$ . Cuisez environ 25 minutes.

Pendant ce temps, sur feu doux, faites fondre le chocolat avec  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau et le rhum. Mélangez jusqu'à ce qu'une sauce homogène se forme, retirez du feu et réservez.

Retirez les poudings du feu, demoulez et laissez-les refroidir. Répartissez la sauce au chocolat dans des bols et placez un pouding au centre. Garnissez d'amandes effilées grillées.