



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Pudding de croissants au caramel de Nigella



INGREDIENTS : 1 ou 2 gourmand(s)

2 croissants rassis
100g de sucre en poudre
2 càs d'eau
125ml de crème entière
125ml de lait entier
2 càs de rhum
2 oeufs battus

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180° C.

Couper les croissants en petits morceaux et les déposer dans un plat allant au four.

Préparer un caramel avec le sucre et l'eau. Dès que le caramel est bien ambré, baisser le feu et ajouter la crème. Bien mélanger et ajouter le lait et le rhum.

Enlever du feu et ajouter les oeufs battus, remuer au fouet.

Verser cette préparation sur les croissants, et laisser reposer pendant 10 minutes afin que les croissants s'imbibent de ce mélange.

Enfourner pendant 20 min.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>