

Pouding de pain perdu aux bananes et au caramel

Un régal familial avec des éclairs caramels mous.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieux pain perdu aux bananes et au caramel!

- 1 pain brioché ou 1 pain aux œufs de 454 g, non tranché
- 1 tasse de lait entier
- 1 tasse de crème sure à 14 %
- ½ tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de sel
- 3 œufs, battus
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 2 bananes, coupées en tranches de ½ pouce
- 21 (128 g) éclairs caramels mous Werther's Original, déballés

Instructions

1. Couper le pain en cubes d'un pouce. Les déposer sur une plaque et les laisser sécher à découvert pendant trois heures ou toute la nuit.
2. Préchauffer le four à 350 °F. Chemiser un moule à pain de 9 po x 5 po de papier sulfurisé.
3. Dans un grand bol, combiner le lait, la crème sure, le sucre, le sel, les œufs et la vanille.
4. Remuer les cubes de pain dans le mélange de lait jusqu'à ce que le pain ait absorbé le liquide. Incorporer délicatement les tranches de banane et les deux tiers des caramels dans le mélange.
5. Transférer le mélange dans le moule à pain préparé et garnir avec le reste des caramels.
6. Faire cuire au four jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau insérée au centre du pain ressorte propre, soit environ une heure.
7. Laisser refroidir pendant 15 minutes. Servir tiède.

Portions : 10

Temps de préparation : 15 minutes



Cette délicieuse recette contient
Éclairs caramels mous Werther's Original