

Pudding au caramel salé

Un simple coup de cœur!
Bocaux individuels de crème anglaise au caramel salé nappés de sauce au chocolat, garnis de sel floconneux.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieux pudding au caramel salé!

- 48 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1/3 tasse de crème extra-grasse
- 1/2 cuillère à thé de sel casher
- 3 tasses de lait entier, divisées
- 1/4 tasse d'amidon de maïs
- 5 gros jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille pur
- 1 cuillère à thé de sel casher
- Sauce au fondant au chocolat, comme garniture
- Sel floconneux, comme garniture

Instructions

1. Mélanger les caramels et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Faire cuire le mélange au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche, jusqu'à ce que les caramels commencent à fondre, environ 1 à 1 1/2 minute. Ajouter la crème et le sel et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 1 minute. Mettre de côté.
2. Dans une casserole moyenne, fouetter ensemble 1/2 tasse de lait, l'amidon de maïs et les jaunes d'œufs, à feu éteint, jusqu'à consistance lisse. Incorporer le reste du lait et la sauce caramel en fouettant jusqu'à ce que le tout soit combiné. Laisser mijoter à feu moyen, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange de caramel épaisse et arrive à ébullition, environ 8 à 10 minutes. Retirer du feu et incorporer le beurre et la vanille en fouettant. Filtrer le mélange de caramel dans un pichet ou une tasse à mesurer avec un bec verseur.
3. Verser 1/2 tasse du mélange de caramel dans des verres résistants à la chaleur. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit pris, environ 2 heures. Napper chaque pudding réfrigéré de 2 cuillères à soupe de sauce au fondant au chocolat. Garnir de sel floconneux et servir.

Portions : environ 6 portions/morceaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 13 minutes

Prêt en : 2 heures 23 minutes (temps de réfrigération inclus)



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original