

Bread Pudding à la Cannelle



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

REPOS

30 min

TEMPS TOTAL

1 h 40 min



TYPE DE PLAT

Dessert



CUISINE

Américaine

INGRÉDIENTS

- 1 +1/2 cup de crème liquide
- 1 oeuf + 3 jaunes
- 1/2 cup de cassonade blonde
- 1 c.à.c. de whisky
- 4 croissants

Pour le sucre à la cannelle

- 1/4 cup de sucre
- 1 c.à.c. de cannelle

INSTRUCTIONS

1. Déchirez les croissants en gros morceaux et placez-les dans un plat à gratin.
2. Dans un cul-de-poule, mélangez le reste des ingrédients (sauf le sucre à la cannelle) et fouettez bien.
3. Versez le mélange sur les croissants et laissez reposer 30 minutes.
4. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 190°C.
5. Déposez le plat dans le BBQ, fermez le couvercle et laissez cuire 45 minutes à une heure.
6. Mélangez le sucre et la cannelle et saupoudrez le dessert de ce mélange.
7. Laissez refroidir un peu. Vous pouvez manger ce dessert tiède avec un boule de glace vanille par exemple.



MOTS CLÉS

cannelle, pudding