

Bread and butter pudding

Le Bread and Butter pudding est un classique dans les desserts anglais. Comfort food at its best comme on dit ici.

On retrace le bread and butter pudding jusqu'au 16ème siècle. Une recette publiée par un certain John Nott. A l'origine cela s'appelait le «white pot», tout simplement à cause de l'aspect blanc de la préparation avant d'être enfournée.

Le bread and butter pudding, c'est un peu notre pain perdu à nous.

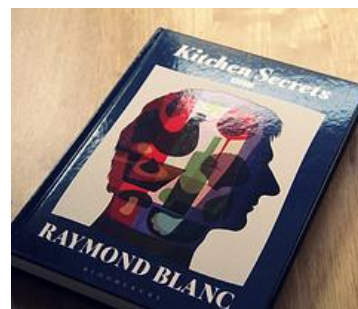
Cette recette de bread and butter pudding est extrêmement facile à réaliser. J'ai choisi de faire celle trouvée dans le livre de Raymond Blanc: « Kitchen Secrets »



(Lorsque ma fille avait 10 ans nous avons reçu en échange scolaire une jeune Galloise qui pleurait chaque jour sa terre natale. Pour la consoler nous avons convié au goûter à la maison tous les jeunes qui étaient venus avec elles dans les familles française. Ma mère a réalisé ce délicieux pudding qui a séché les larmes pendant la visite mais après tout a recommencé... jusqu'au départ. Décidément la France n'était pas au goût de notre Janet)

Ingrédients

- 380ml de crème
- 380ml de lait
- 1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
- 4 œufs
- 2 jaune d'œufs
- 180g de sucre en poudre
- une pincée de sel
- 30g de beurre doux
- un peu de beurre pour le plat
- 80g de raisins secs marinés dans un sirop pendant 30mn*
- 200g de pain ou de brioche un peu rassis
- sucre glace



Faire macérer les raisins dans le sirop pendant 30 minutes (voir notes sur la recette ci-dessous).

Pour la crème anglaise

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait et la vanille. Retirer du feu et laisser reposer une ou deux minutes.

Dans un grand bol, battre les œufs, les jaunes, le sucre et le sel. Puis ajouter le mélange lait/crème encore chaud et battre.

Assembler le pudding

Beurrer un plat à gratin. Y verser 2 louches de crème anglaise et une petite partie des raisins secs. Couper le pain ou la brioche en tranches. (ou pain mie ou pain rassis)

Couper et retirer la croûte. Tremper chaque tranche dans la crème anglaise chaude et assembler les tranches en les superposant dans le plat. Glisser quelques raisins entre les tranches. Laisser reposer 20 minutes, le temps que le pain absorbe la crème anglaise du fond (étape primordiale).



Enfourner

Préchauffer le four à 170°C. Verser le reste de la crème anglaise sur le pudding. Parsemer le plat de

noisettes de beurre (le 30g) et du reste des raisins secs. **Enfourner pour 30 à 35 minutes**, jusqu'à ce que la crème anglaise raffermisse.

Servir

Préchauffer le grill du four. Saupoudrer le pudding avec du sucre glace. Ne pas hésiter à faire 2 couches de sucre glace. Placer sous le grill jusqu'à l'obtention d'un joli glaçage. Attention, rester près du four et observer car ça va vite.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

✿ Notes sur la recette

- Pour le sirop, il suffit de dissoudre 50g de sucre dans 50ml d'eau bouillante. Cela va permettre d'assouplir les raisins secs. J'ai ajouté 2 cuillères à soupe de whiskey à l'eau bouillante pour donner un peu plus de saveur.... (et aussi parce que c'est meilleur comme ça!)

- Si vous n'avez pas de pain rassis sous la main, pas de panique. Le pain frais peut aussi faire l'affaire. Il suffit de préchauffer le four à 60°C, de retirer la croûte des tranches de pain et de mettre les tranches au four pendant 30 minutes. Ne pas les superposer. A mi-cuisson, retourner les tranches.



✿ **Variations:** on peut ajouter n'importe quels fruits secs avec ou à la place des raisins secs.

Lorraine Pascale propose un bread and butter avec des bananes et des noix de pécan (so indulgent!). Pourquoi pas des cerises confites trempées dans le kirsh. Ou bien des pralines roses concassées (testé et approuvé).

Et pourquoi pas des tranches de Panettone à la place du pain ou de la brioche... Hum so gourmand.

Crumpets

J'ai découvert les crumpets lorsque j'habitais en Irlande.

Ces petites crêpes épaisses se dégustent au tea time ou bien au petit déjeuner. Les crumpets datent de l'époque victorienne. Il s'agit d'une pâte de pancakes à laquelle on ajoute de la levure. Un bon crumpet se caractérise par les petits trous à la surface. Impec pour le déguster tartiné de beurre, sirop d'érable, confiture... Les petits trous assurent la diffusion à l'intérieur...

Les crumpets, c'est croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Ingrédients

260g de farine
1/4 cuil. à c. de sucre en poudre
1/2 cuil. à c. de levure chimique
1 cuil. à c. de levure de boulanger
1 cuil. à c. de sel

310ml d'eau tiède
1/4 cuil. à c. de bicarbonate de soude
125ml de lait tiède
Beurre

Matos

2 cercles à pâtisserie de 8cm environ

Au travail

Dans un bol mélanger la farine, le sucre, les levures et le sel.



Ajouter l'eau et mélanger pendant 2 minutes (au robot, choisir la vitesse moyenne).
Couvrir et laissez reposer à l'abri du froid pendant 1 heure.
Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait et incorporer délicatement à la pâte.
Beurrer les cercles à pâtisserie et un poêle.
Placer les cercles dans la poêle et faire chauffer à feu moyen pendant 2 minutes.
Baisser le feu et verser environ 60ml de pâte dans chaque cercle.
Faire cuire 5 à 7 minutes jusqu'à ce que des trous apparaissent à la surface.
Retirer les cercles, retourner les crumpets et faire cuire pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Continuer avec le reste de la pâte.

Avec quoi dégusterez-vous vos crumpets?

Les crumpets se dégustent tièdes avec du beurre et du sirop d'érable.

Mais aussi avec de la confiture rouge ou bien du caramel beurre salé.

Sites :

[Lost in London](#) Publié le 5 Août 2012 | 3 Commentaires

Cela ressemble fort aux pancakes américains

Recette trouvée dans l'excellent [Un goûter à Londres d'Amelia Wasiliev](#)

