

## Christmas pudding au café et au whisky et un bourbon



## Christmas pudding au café et au whisky et un bourbon

Difficulté :

Temps de préparation : 25 min

Pour 4 personnes

### Ingédients

500 g de tranches de brioche rassise

1 l de lait

5 cl de whisky

4 ?ufs

3 cuil. à soupe de café espresso en poudre

150 g de sucre semoule

30 g de beurre

Pour accompagner : 50 cl de crème anglaise

### Préparation

Préchauffez le four à th 7 (210°). Dans une casserole, faites tiédir le lait avec le sucre. Hors du feu, ajoutez le café, mélangez. Met-tez-y la brioche à tremper au moins 15 min, le temps qu'elles s'imprègnent bien. Mixez le tout au robot puis ajoutez les ?ufs un par un. Mixez quelques secondes puis versez le whisky. Mélangez à nouveau pour obtenir une pâte bien lisse.

Beurrez un moule à charlotte de 20 cm de diamètre et versez-y la préparation. Enfourez pour 45 min. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Au moment de servir, démoulez le pudding, décorez éventuellement d'orange confite et accompagnez de crème anglaise.

La crème anglaise s'achète en brique mais rien de tel que de la faire soi-même : fendez une gousse de vanille. Grat-tez les grai-nes au-dessus d'une casserole. Versez-y 50 cl de lait et portez à ébullition. Eteignez le feu. Dans une jatte, fouettez 4 jaunes d'?ufs avec 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez alors le lait chaud, en filet, sans cesser de fouetter. Re-ver-sez dans la casserole et placez-la sur feu très doux. Remuez sans cesse avec une spatule. Faites cuire sans laisser bouillir jusqu'à napper la spatule.

D'après Pains exquis, de Brigitte Namour, aux éditions Minerva.

Notes personnelles