



Sticky Toffee Pudding



Ingrédients

Recette pour : 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

~~~~~

#### Pudding :

60 g de beurre à température  
170 g de sucre en poudre  
220 g de farine  
1 cuillère à café de levure  
1 œuf  
170 g de dattes  
250 ml d'eau bouillante  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café d'essence de vanille

#### Sauce au caramel :

85 g de sucre roux  
30 g de beurre  
2 cuillères à soupe de crème fraîche

### Progression

1 – Emincer les dattes. Les plonger dans l'eau bouillante avec le bicarbonate de soude et l'essence de vanille. Incorporer la mixture de dattes à la préparation crémeuse.

2 - Crémer ensemble le beurre et le sucre. Mélanger la farine et la levure. Battre l'œuf et l'ajouter au mélangeur crémeux avec un peu de farine/levure. Battre pendant 1 minute avec d'ajouter le reste de la farine/levure.

3 – Verser dans un plat beurré et mettre à cuire 30 minutes à 180°.

4 – Quand le pudding est cuit, le laisser reposer 5 minutes hors du four. Préparer la sauce au caramel en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole et en portant doucement à ébullition jusqu'à ce que le sucre et le beurre soient dissous.