



BETTELMAN PUDDING



Pour 10 personnes et un moule à manqué de 24cm de diamètre

La pâte à Bettelman : 2 œufs, 50cl de lait frais entier, 300g de brioches et/ou croissants rassis, 180g de sucre, 10g de maïzena, 1cs de cannelle en poudre, 10g d'amaretto, 5g de kirsch, 1 pincée de vanille en poudre maison. Casser les œufs dans un bol, les fouetter à la fourchette, réserver. Tiédir légèrement le lait dans une casserole. Émietter finement brioches et croissants dans un grand saladier et verser dessus un peu de lait tiède pour les imbiber et les ramollir. Bien mélanger puis incorporer le reste de lait, le sucre, la maïzena, la cannelle, l'amaretto, le kirsch, la vanille puis les œufs battus. Mélanger et réserver à température ambiante.

Le gâteau : 150g de chocolat noir, 2 belles pommes boskoop, 50g de beurre, 100g de raisins secs ou cerises amarena, 50g de chapelure. QS de sucre glace pour la finition. Préchauffer le four à 220°. Hacher grossièrement le chocolat au couteau. Peler, évider et couper les pommes en petits dés. Fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir 10 min environ les dés de pommes et les raisins secs. Les pommes doivent être fondantes. Les ajouter à la pâte ainsi que le chocolat. Beurrer le moule, le saupoudrer avec la moitié de la chapelure, y verser l'appareil à Bettelman, recouvrir avec le reste de la chapelure. Cuire une heure et laisser refroidir à température ambiante. Poser des bandes de papier sur le gâteau un peu comme un pochoir, saupoudrer de sucre glace puis les retirer délicatement. Déguster froid ou tiède.

