



Le Sticky Dattes Pudding
La recette de Mina Idyoussef, chef de Back in Black Coffee

Recette pour 5-6 sticky dattes pudding

Ingrédients

- 250 gr de dattes
- 300 gr d'eau chaude
- 5 gr de bicarbonate de soude
- 125 gr de beurre fondu
- 180 gr de sucre de canne brun
- 5 gr de vanille liquide
- 100 gr d'œufs (soit 2 œufs)
- 210 gr de farine T45
- 5 gr de 4 épices

Pour la sauce

- 180 gr de sucre semoule
- 300 gr de crème liquide
- 60 gr de beurre

1. Mélanger eau chaude, dattes et bicarbonate et laisser reposer 10mins pour que les dattes soient bien tendres.
2. Mélanger le beurre fondu, le sucre, la vanille et les œufs au fouet
3. Ajouter le mélange dattes et eau.
4. Finir par la farine et les 4 épices.

5. Verser dans des moules beurrés et farinés à 90% (ça gonfle à la cuisson)
6. Cuisson 180° pendant 20 mins.

Pour le caramel

1. Verser le sucre dans une casserole bien chaude. Laisser caraméliser tout en surveillant.
2. Déglacer (verser) la crème chaude.
3. Ajouter le beurre hors du feu et mixer en faisant attention.