

Coupes de pouding au pain, aux pommes et aux canneberges

Préparation : 10 minutes

Total : 45 minutes

Portions : 8

INGRÉDIENTS :

1,5 L (6 tasses) cubes de pain aux œufs
250 ml (1 tasse) pommes, pelées et hachées
150 ml (2/3 tasse) canneberges (fraîches ou décongelées)
60 ml (1/4 tasse) noix de Grenoble, grillées et hachées
150 ml (2/3 tasse) lait
125 ml (1/2 tasse) cassonade, tassée
75 ml (1/3 tasse) Jus de pomme McIntosh Rougemont
3 œufs
2 ml (1/2 c. à thé) cannelle moulue
Pincée de muscade
15 ml (1 c. à soupe) sucre à glacer

DIRECTIVES :

1. **Préchauffer** le four à 180 °C (350 °F). Bien graisser 8 ramequins de 250 ml (1 tasse) chacun ; réserver.
2. **Combiner** les cubes de pain, les pommes, les canneberges et les noix de Grenoble.
3. **Fouetter** ensemble le lait, la cassonade, le jus de pommes, la cannelle et la muscade. Verser sur le mélange de pain. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
4. **Répartir** le mélange à parts égales dans les ramequins. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les poudings soient gonflés et dorés (un cure-dent inséré au centre doit en ressortir propre). Saupoudrer de sucre à glacer.

Trucs :

- Utiliser des pommes rouges comme la McIntosh ou la Royal Gala pour ajouter une touche plus sucrée et une tendre texture à vos pains et gâteaux.
- Servir chaud, garni d'une boule de crème glacée à la vanille.