



Pudding collant aux dattes avec sauce au caramel au beurre



the Smart Oven-Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage®

Pudding collant aux dattes avec sauce au caramel au beurre



the Smart Oven® Air Fryer

Préparation 30 min/Cuisson 45 min

6 personnes

Pour le pudding

300 g de dattes dénoyautées
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
375 ml d'eau froide
150 g de beurre ramolli
165 g de sucre roux
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 œufs

230 g de farine levante

55 g de farine

Pour la sauce au caramel au beurre

80 g de beurre ramolli en morceaux
260 g de sucre roux
250 ml de crème épaisse
Crème double ou glace à la vanille pour le service

1. Recouvez un moule à gâteau carré de 23 cm de papier sulfurisé.
2. Mettez les dattes et le bicarbonate de soude dans une petite casserole avec l'eau froide. Portez le mélange à ébullition à feu vif, puis baissez le feu. Laissez cuire pendant 2 min.
3. Mettez le mélange de dattes dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
4. Mettez le beurre, le sucre et la vanille dans le bol d'un batteur électrique et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
5. Ajoutez les œufs un par un, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez les farines et le mélange de dattes et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez le mélange de pudding dans le moule à gâteau préparé.
6. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/CONVECTION/160 °C/45 min et appuyez sur start.
7. Lorsque le four est préchauffé, placez le pudding au four pendant 45 min. Pour vérifier s'il est cuit, insérez un bâtonnet au centre du gâteau et s'il en sort propre, le gâteau est cuit.
8. Sortez le pudding du four pour le laisser refroidir pendant que vous préparez la sauce au caramel au beurre.
9. Mettez le beurre, le sucre roux et la crème dans une petite casserole et cuisez à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez la sauce à ébullition et cuisez de 8 à 10 min ou jusqu'à ce qu'elle épaisse légèrement.
10. Servez le pudding chaud accompagné de la sauce au caramel au beurre et de la crème double ou la crème glacée.