

Pudding au caramel collant aux poires

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour les poires :

8 poires
200 grammes sucre blond
2 bâtons de cannelle
1 anis étoilé
6 clous de girofle
1 citron (le zeste râpé)
1 orange (le zeste râpé)
600 ml d’eau

Pour le pudding au caramel collant :

250 grammes dattes (séchées dénoyautées)
2 cuillères à soupe de graines de lin
300 ml de lait
200 ml d'huile d'arachide
200 grammes de farine fermentante
175 grammes de sucre brun
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 cuillerée à thé de piment de la Jamaïque (ou un mélange de noix de muscade, de cannelle et de clous de girofle)
1⁄2 cuillerée à thé sel

Méthode de préparation

1. **Épluchez les poires et coupez la base pour qu’elles restent droites. Au couteau, retirez les pépins et le trognon (par en dessous).**

2. **Dans une casserole, versez le sucre, les bâtons de cannelle, l'étoile de badiane, les clous de girofle, les zestes râpés du citron et de l'orange et 600 ml d'eau. Portez à ébullition. Ajoutez les poires et couvrez. Laissez mijoter à feu doux pendant un quart d'heure. Laissez refroidir complètement dans le jus.**

3. **Préparez à présent le pudding au caramel collant : versez les dattes, les graines de lin et le lait dans un poêlon. Portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 3 minutes et versez ce mélange dans un robot ménager (ou utilisez un mixeur plongeant). Mixez bien le tout. Ajoutez l'huile et continuez à mixer. Laissez refroidir.**

4. **Préchauffez le four à 180 °C. Foncez un moule rectangulaire (20 x 30 cm) avec du papier sulfurisé.**

5. **Mélangez la farine, le sucre brun, le bicarbonate de soude et le piment de la Jamaïque dans un récipient. Ajoutez le sel. Ajoutez le mélange aux dattes et mélangez bien. Versez la pâte dans un moule à cake. Sortez les poires du liquide (réservez le liquide) et disposez-les sur la pâte. Enfournez le tout et laissez cuire pendant 40 minutes.**

6. **Portez le jus des poires à ébullition et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop. Nappez le cake de ce liquide. Servez éventuellement ce dessert avec une boule de glace.**