

Et la recette de la semaine le STICKY TOFFEE PUDDING

Il consiste en un « sponge cake » (gâteau très aéré que les Britanniques humidifient avec du caramel, du golden syrup ou du sirop d'érable) et de la toffee sauce (sauce très sucrée et très collante, d'où le nom de « sticky »).

Il faut aimer le sucre, mais c'est un incontournable parmi les pâtisseries Britanniques !

La Toffee sauce et le sponge peuvent se préparer à l'avance. Le sponge se congèle très bien.

Ingrédients pour 6 petits moules à pudding ou un plat au four (23 cm x 23 cm)

Temps : 20 minutes de préparation + 30 minutes à 40 minutes de cuisson

Prix : Bon marché

Sponge

175 g de dattes dénoyautées et hachées grossièrement

1 c à café de bicarbonate de soude

50 g de beurre salé

1 pincée de sel

75 g de sucre roux **ou** sucre demerara

75 g de golden syrup **ou** mélasse **ou** sirop d'érable

2 œufs

175 g de farine avec **levure incorporée**

1 c à café d'extrait de vanille

Beurre pour beurrer les moules + farine

Toffee sauce

25 cl de crème fraîche épaisse

80 g de beurre

80 g golden syrup **ou** mélasse **ou** sirop d'érable

Sponge

- Préchauffer le four 10 minutes à 180 °C.
- Dans un bol, verser 27 cl **d'eau bouillante** sur les dattes hachées et laisser refroidir quelques minutes.



- Dans un grand saladier **ou** le bol d'un mixer, mélanger le bicarbonate de soude, le beurre, le sel, le sucre roux, le golden syrup, les œufs, la farine et l'extrait de vanille.
- Verser les dattes et l'eau dans le grand saladier, puis mixer la préparation.

- Dans un grand saladier **ou** le bol d'un mixer, mélanger le bicarbonate de soude, le beurre, le sel, le sucre roux, le golden syrup, les œufs, la farine et l'extrait de vanille.
- Verser les dattes et l'eau dans le grand saladier, puis mixer la préparation.



- Beurrer généreusement les moules à pudding **ou** le plat au four, puis les fariner.
- Opter l'excédent de farine.
- Répartir la préparation dans les moules à pudding **ou** verser dans le plat au four.
- Enfourner 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus des pudding soient fermes **ou** passer la lame d'un couteau.
- Sortir du four et *laisser refroidir.*

Toffee sauce

- Chauffer le beurre et le golden syrup dans une petite casserole sur feu moyen en fouettant constamment.
- Ajouter petit à petit, la crème fraîche épaisse et porter à ébullition.
- Baisser le feu et remuer la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Démouler les Sticky toffee pudding ou couper des petits carrés. Réchauffer au micro-onde ou dans un four à 180 °C pendant 5 minutes. Servir dans des assiettes creuses et napper de toffee sauce. Vous pouvez ajouter une boule de glace.

