

Pudim cappuccino

Moule à Pudim

Ingrédients :

Pour le caramel (à la casserole)

- 140 g de sucre en poudre
- 1 c. à s. de vinaigre blanc

Pour l'appareil à pudim au café

- 500 g de lait entier
- 15 g de café soluble
- 200 g de sucre en poudre
- 6 œufs

Pour la cuisson vapeur

- 1000 g d'eau

Préparation :

POUR LE CARAMEL (À LA CASSEROLE)

Placer la casserole sur le bol fermé, peser le sucre. Ajouter le vinaigre. Réaliser le caramel au feu induction ou gaz, pas trop coloré. Chemiser le moule à "pudim" portugais (16 cm) avec le caramel en versant le caramel sur le cône central en premier et chemiser en tournant le moule. Placer le moule dans le cuit-vapeur. Réserver.

POUR L'APPAREIL À PUDIM AU CAFÉ

Poser le pichet verseur sur le bol fermé et peser le lait. En prélever 1 verre, réchauffer 30 sec au micro-ondes et y ajouter le café soluble et le dissoudre. Reverser dans le lait froid et mélanger, réserver. Placer le fouet sur les lames. Verser le sucre et les œufs. Fouetter **5 minutes - vitesse 4**. (avec verre doseur). Démarrer l'étape **3 minutes - vitesse 3** et verser le lait au café petit à petit dans la 1ère minute. Mélanger **3 minutes - vitesse 5**. (avec verre doseur). Verser l'appareil à "pudim" dans le moule caramélisé. Placer le couvercle sur le moule.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sucre, œufs	5 min		4	
	Lait au café	3 min		3	
		3 min		5	
	Cuisson	35 min	120°C	2	

POUR LA CUISSON VAPEUR

Dans le bol rincé, verser l'eau. Fixer le cuit-vapeur avec le moule. Placer la passoire magique à la place du couvercle classique (vu hauteur moule). Cuire à la vapeur **35 minutes - 120°C - vitesse 2**. Sortir ensuite le moule du cuit-vapeur. Sans ôter le couvercle du moule, le laisser refroidir complètement avant de le placer au moins 12h00 au réfrigérateur. Démouler dans un plat légèrement creux (pour le caramel)
Bon appétit ...

