Budín de pan y chocolate y bananas caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 30 cc
Huevo: 8 Unidad
Crema de leche: 750 cc
Pan Francés: 300 g
Chocolate: 200 g
Azucar: 200 grs.
Limon: ½ Unidad

Bananas caramelizadas

Cognac: 30 cc
Azucar: 50 grs.
Manteca: 30 g
Bananas: 2 Unidades

Salsa de caramelo

Azucar: 200 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Crema de leche: 250 cc

Varios

Helado de Vainilla: A gusto
Azucar: A gusto

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* entibie la *crema* de leche.
- Elimine la corteza del pan y corte la miga en cubos grandes.
- Pele el *limón* y corte la cáscara en fina juliana.
- Pique groseramente el **chocolate**.
- En un bowl bata los huevos, el azúcar, el cognac y la juliana de *limón*.

- Vierta la *crema* de leche sin dejar de batir.
- Incorpore el pan y deje reposar durante 5 minutos.
- Agregue el *chocolate*.
- Caramelice un molde de budín y rellene con la preparación anterior.
- Cocine a baño maría en el horno precalentado a 180º C durante 30 minutos aproximadamente.

Salsa de caramelo

- En una *cacerola* haga un caramelo con el azúcar y un poco de agua.
- Deje entibiar y añada la *crema* de leche, mezcle bien.
- Pique las nueces y agregue a la salsa de caramelo.

Bananas caramelizadas

- Pele las bananas y corte en rodajas al sesgo.
- En una sartén con *manteca* dore las bananas.
- Añada el azúcar y flambee con el cognac.

Presentación

- Sirva las bananas en el centro de un plato, encima una quenelle de helado en un costado una porción de budín.
- Acompañe con la salsa.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pan-y-chocolate-y-bananas-caramelizadas