

Pain éclair choco-beurre d'arachide



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	45 min	20 portions de 1 morceau chacune

ce qu'il vous faut

- 1 c. à soupe de farine
- 1/2 tasse d'arachides rôties à sec, hachées
- 1/2 tasse de beurre, divisée
- 2 c. à soupe de cassonade
- 2 boîtes (340 g chacune) de pâte à biscuits campagnards réfrigérée
- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré Baker's, coupé en 32 petits carrés, divisés
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O à la vanille

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 400 °F.

Vaporiser d'un enduit à cuisson un moule à cheminée cannelé de 3 l ou un moule à cheminée de 10 po; saupoudrer de la farine, puis parsemer des arachides. Faire fondre 2 c. à soupe du beurre; mélanger à la cassonade. Verser sur les arachides.

Séparer chaque boîte de pâte en 10 biscuits; aplatir jusqu'à une épaisseur de 1/4 po. Mettre le beurre d'arachide au centre des biscuits, à raison d'environ 1 c. à thé par biscuit. Garnir chaque biscuit de 1 carré de chocolat. Refermer chaque biscuit de façon à envelopper la garniture, puis presser pour sceller. Façonner chaque biscuit en une boule.

Faire fondre le reste du beurre. Verser la préparation pour pouding dans un plat peu profond. Tremper le dessus de chaque boule dans le beurre, puis dans la préparation pour pouding. Disposer la moitié des boules, côtés trempés vers le haut, en une seule couche dans le moule préparé. Répéter les étapes avec le reste des boules pour faire une deuxième couche. Garnir du reste de la préparation pour pouding, puis arroser du reste du beurre.

Cuire 30 min ou jusqu'à ce que le pain éclair soit doré. Laisser refroidir 1 min dans le moule. Renverser dans une assiette de service; démouler délicatement. Faire fondre le reste du chocolat; en arroser le pain éclair. Garnir des arachides qui auraient pu rester dans le moule; laisser refroidir légèrement.

[Top](#)

Trucs culinaires

Portions sages

Puisque 20 convives peuvent se délecter de ces brioches succulentes, elles sont idéales pour votre prochain brunch. De plus, le fait qu'elles soient de portions égales en font une option particulièrement pratique.

Savoir-faire

Enveloppez les restes de pain éclair dans du papier d'aluminium. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Nutrition

Portions

20 portions de 1 morceau chacune

Information nutritionnelle

Portion 20 portions de 1 morceau chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 260

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 14g

Matières grasses saturées 6g

Cholestérol 10mg

Sodium 420mg

Glucides 32g

Fibres alimentaires 2g

Sucres 12g

Protéines 5g

Vitamine A 4 %DV

Vitamine C 0 %DV

Calcium 0 %DV

Fer 10 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.