

PUDDING MAISON

Idéal pour le goûter des enfants, ce pudding facile à confectionner vous permettra de recycler facilement du pain rassis, tout en faisant plaisir à vos convives.

- PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C (THERMOSTAT 6).
- COUPEZ LE PAIN RASSIS EN GROS CUBES.
- DANS UN GRAND PLAT CREUX, VERSEZ LE LAIT ET FAITES-Y IMBIBER LES MORCEAUX DE PAIN JUSQU'À CE QUE TOUT LE LIQUIDE SOIT ABSORBÉ. COMPTEZ AU MOINS 30 MINUTES.
- PENDANT CE TEMPS, TREMPEZ LES RAISINS SECS DANS UN BOL D'EAU CHAUDE.
- DANS UN SALADIER, BATTEZ LES ŒUFS ENTIERS AVEC LE SUCRE EN POUDRE JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE. AJOUTEZ-Y LE PAIN IMBIBÉ DE LAIT ET MÉLANGEZ À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE EN BOIS. PARSEMEZ AVEC LES RAISINS SECS PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉS ET 2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ. REMUEZ À NOUVEAU POUR BIEN RÉPARTIR LES RAISINS SECS.
- BEURREZ UN MOULE À MANQUÉ DE 25 CM DE DIAMÈTRE. VERSEZ LA PÂTE À PUDDING MAISON DANS LE PLAT. SAUPOUDREZ DU DERNIER SACHET DE SUCRE VANILLÉ ET PARSEMEZ DE NOISETTES DE BEURRE.
- ENFOURNEZ LE PUDDING MAISON PENDANT 1 HEURE JUSQU'À CE QU'IL SOIT BIEN DORÉ.
- SERVEZ LE PUDDING TIÈDE OU FROID, ACCOMPAGNÉ DE CARAMEL, DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE ET DE QUARTIERS DE POMMES DORÉES À LA POËLE

INGRÉDIENTS

- 300 G DE PAIN RASSIS
- 1 L DE LAIT
- 4 ŒUFS
- 4 À 5 NOISETTES DE BEURRE
- 3 SACHETS DE SUCRE VANILLE
- 300 G DE SUCRE EN POUDRE
- 150 G DE RAISINS SECS