

pudding au pain rassis



Ingrédients : 1 baguette rassie – 75cL de lait – 3 cuillères à soupe de raisins secs – 5cL de rhum ambré – 3 œufs – 150g de sucre

- ★ Couper le pain en petits morceaux et les mettre dans un plat à four. Couvrir avec le lait. Mettre les raisins secs dans un verre et couvrir avec le rhum. Laisser reposer le tout au moins 2H au réfrigérateur.
- ★ Une fois le pain bien imbibé, l'écraser à la fourchette, puis ajouter les raisins secs et le rhum.
- ★ Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre puis verser sur la préparation précédente. Mélanger à la fourchette, puis enfourner pour 45 minutes à 180°C. Déguster froid.

