

30 mars 2011

# Pudding de pain rassis

Utiliser des restes de pain et/ou de brioche rassis.  
Le couper en petits morceaux.  
Verser par-dessus du lait chaud et laisser ramollir le pain.  
Rajouter du lait si le lait a été tout bu.  
Ecraser à la fourchette. On obtient une pâte semi liquide.  
Ajouter des œufs battus (3 ou 4).  
Ajouter un peu de sucre en poudre et de la vanille.  
Goûter pour ajuster le goût.  
Ajouter des fruits confits, des fruits secs selon les goûts.  
Etaler de la confiture au fond d'un moule à cake  
et verser le mélange par-dessus.  
Laisser cuire à four 180°, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et gonflé.

Participants:

Rachelle

Jade

Josiane

Bénédicte

Catherine

Françoise

