Pudding

Du pain rassis pas perdu





Ingrédients :

- 1 Baguette de la veille

- 30 cl de lait tiède
- 1 Poignée de raisins secs
- 1 Pomme
- 3 oeufs
- 4 C à S de sucre en poudre
- Rhum 1 à 2 bouchons
- Beurre pour le moule et quelques noisettes

Ustensiles :

- Saladier
- Moule à cake

Préparation :

- Mettre les raisins secs à tremper pour les réhydrater
- Couper la baguette en morceaux, les mettre dans un saladier
- Mouiller avec le lait
- Ecraser avec une fourchette et laisser le pain s'imprégner de lait
- Mettre le four à chauffer à 180 °
- Fouetter les œufs et le sucre
- Verser sur le pain et mélanger
- Couper la pomme en cubes, ajouter les raisins égouttés aux pommes dans un bol
- Fariner la pomme et les raisins
- Ajouter les fruits au pain ainsi que le rhum, mélanger
- Beurrer généreusement le moule
- Verser la préparation dans le moule, tasser
- Déposer quelques noisettes de beurre sur le dessus
- Enfourner pendant 40 mn

Bon appétit !