

PUDDING (avec des restes de pain)

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min à 180°

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- Environ 200g de reste de pain
- 500 ml de lait
- 2 œufs
- extrait de vanille ou rhum
- 3 à 4 CS de sirop d'agave
- 200g Fruits coupés (pommes, poires, pruneaux, etc...) +/- raisins secs +/- amandes, noisettes, noix concassées...

Préparation :

Emietter grossièrement le pain dur dans un bol à couvercle, recouvrir du lait, ajouter le sirop d'agave et l'extrait de vanille (ou le rhum). Laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur de façon à ce que le pain soit bien imbibé.

Le lendemain, mixer (avec un mixeur plongeant) le mélange, couper les fruits et les mettre dans un moule antiadhésif, verser le mélange dessus et enfourner environ 45 minutes.