

pudding Aux Raisins



Ingrédients

300g de pain rassis - 1/2 litre de lait - 2 œufs - 80g de sucre - 75g de beurre - Raisins secs ou chocolat

Préparation

Commencez par préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Coupez le pain rassis en morceaux grossier. Versez le lait dessus, mélangez et laissez reposer pendant 30 minutes.

Mixez ensuite le pain imbibé afin qu'il n'y ait plus de morceaux.

Ajoutez le sucre, le beurre fondu et les œufs, et mélangez bien.

Intégrez délicatement les œufs battus au pain imbibé.

Ajouter les raisins secs imbibés

Versez dans une moule préalablement beurré.

Mettez au four pendant 40 minutes