

UTILISER LE PAIN DUR

Pour en faire un excellent Pudding !

Ingrédients

- pain dur (vous pouvez y mélanger des restants de biscottes ,brioche , corn flakes ...)
- 2 ou 3 oeufs
- sucre ou autre (fond de confiture ,miel ...)
- fruits secs (figues,raisins ,abricots....)
- rhum
- cannelle pour ceux qui l'aime ou autre (facultatif)

Faire tremper les fruits secs dans du rhum

Faire tremper le pain coupé en morceaux dans le lait (le laisser ramollir)

Rajouter les œufs, le sucre ou autre (en fonction de votre goût)

Mélanger le tout

Rajouter les fruits et le rhum, mélanger .

Beurrer un plat et verser la préparation

Mettre au four chaud thermostat 7 (environ 200 degré) pendant 1/2 heure.

Tester au couteau pour la cuisson

Vous avez la base mais vous pouvez, innover, tester , rajouter

