

POUDING AU PAIN

Mars 2018

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 200 g de pain rassis riche en mie
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 17 morceaux de sucre N°4
- ★ 55 g de beurre (15 + 40)
- ★ 1 gousse de vanille

Ustensiles : 2 casseroles, Moule à manqué, Fouet, Jatte, Cul de poule

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,65 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué avec 15 g de beurre et le mettre au réfrigérateur. Verser le lait dans une casserole, fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, gratter les graines noires avec la pointe d'un couteau, les ajouter au lait ainsi que la gousse, 40 g de beurre coupé en dés, le sucre en poudre et porter à frémissement. Couvrir et laisser tiédir 5 minutes. Concasser le pain grossièrement et le déposer dans un cul de poule.

Préchauffer le four à 160°C (Thermostat 5/6) pendant 10 minutes. Dans une jatte casser les œufs entiers, les battre au fouet, ajouter le lait tiède après avoir retiré la gousse de vanille et bien mélanger, verser sur le pain émiétté et laisser gonfler. Dans une petite casserole, placer les morceaux de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau, laisser se désagréger et chauffer jusqu'à obtenir un caramel blond. Verser dans le moule à manqué et incliner en tous sens pour bien tapisser les bords en caramel, ajouter le mélange au pain et enfourner pour 60 minutes. Laisser complètement refroidir, puis démouler sur un plat.

 On peut servir ce pouding avec de la crème anglaise, incorporer des raisins secs macérés dans le rhum brun dans la pâte avant cuisson.

Boisson :

Un Sainte Croix du Mont servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.