



Recette de pudding maison



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 300g de pain rassis• 1L de lait entier (ou demi-écrémé)• 3 œufs entiers• 150g de raisins secs de Corinthe• 120g de sucre de canne• 20g de beurre (optionnel)• 2 cuillères à soupe de rhum ou fleur d'oranger	<ul style="list-style-type: none">• 1 four• 2 saladiers• 1 fourchette• 1 moule à gâteau• 1 spatule

Etape 1 : Emiettez le pain rassis dans un saladier. Ajoutez-y les raisins secs de Corinthe. Recouvrez le tout avec le lait et mélanger. Idéalement, laissez le pain rassis et les raisins s'imbiber pendant au moins 3 heures. Il ne doit pas rester de pain sec dans le saladier.

Etape 2 : Préchauffez votre four à 180°C

Etape 3 : Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre et le rhum ou la fleur d'oranger et le beurre fondu (optionnel)

Etape 4 : Versez alors le pain rassis avec les raisins dans la préparation. Bien mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une préparation homogène. Le pain doit être imbibé de liquide (si le pain reste sec, ajoutez du lait).

Etape 5 : Beurrez un moule et versez-y la pâte à pudding et enfournez pendant 30 minutes (surveillez la cuisson, le pudding doit être un peu humide mais pas trop, passez une lame de couteau dans le pudding pour vérifier la cuisson). Il doit être doré

Le pudding est idéal pour le goûter ou au petit-déjeuner. Vous pouvez diminuer la quantité de sucre si vous le souhaitez

Variante

- Vous pouvez mettre des zestes de citron ou d'oranges dans le pudding à la place des raisins ou avec les raisins. Vous pouvez également mettre des fruits confits.
- Vous pouvez aussi faire tremper vos raisins dans du thé noir type « Earl Grey » pendant 30 minutes pour qu'ils aient un parfum.