

Recette Pouding au pain

Auteur : [rubis/cancer](#)

Date de publication : 2011-11



Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **1h 0 min**

Temps total : **1h 15 min**

Portion(s) : **16**

Photo :

INGRÉDIENTS

4 tasses pain (pas frais) coupé en morceaux de 1 pouce

3 tasses lait chaud, mais pas bouillant

1/4 tasse beurre fondu

1/2 tasse sucre

1 oeufs

1 pincée sel

1 c. à thé vanille

1/2 c. à thé muscade

1/4 tasse raisins secs ou au goût

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mettre le pain dans un moule beurré de 8 x 10 pouces (22 x 22 cm environ).

ÉTAPE 2

Ajouter les raisins secs.

ÉTAPE 3

Battre les oeufs. Ajouter le sel, le beurre fondu, le sucre, la vanille et le lait chaud graduellement pour ne pas cuire les oeufs. Verser sur le pain. Saupoudrer de muscade au goût.

ÉTAPE 4

Cuire à 350 °F (180 °C) jusqu'à ce que le centre soit pris, environ 45 à 60 minutes.

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

Servir nature ou avec sirop d'érable. Un bon moyen pour ne pas jeter de pain et délicieux. À la sortie du four, le pouding sera un peu liquide, mais après une période de repos, ce liquide aura disparu presque complètement.

ON VOUS RECOMMANDE