

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Pouding au pain

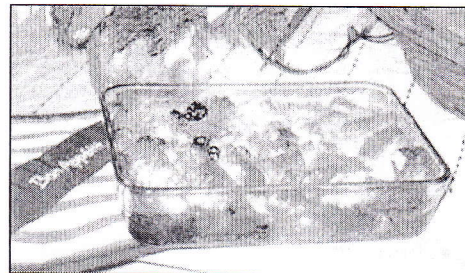
Préparation : 15 min

Cuisson : 60 min

Portions : 16

Cette recette est : Publique

Catégorie : Desserts



Ingrédients

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

4 tasses (1 litre) de lait chaud

1/4 tasse (60 ml) de beurre fondu

1/2 tasse (125 ml) de sucre

4 oeufs

1 pincée de sel

1 c. à thé (5 ml) de vanille

1/2 c. à thé (2 ml) de muscade

1/4 tasse (60 ml) de raisins secs

Étapes

Étape 1:

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

Étape 2:

Ajouter les raisins secs.

Étape 3:

Battre les oeufs, ajouter le sel, le lait chaud, le beurre fondu, le sucre, la vanille et la muscade, verser sur le pain.

Étape 4:

Cuire à 350 °F (180 °C) jusqu'à ce que le centre soit pris, environ 45 à 60 minutes. Servir nature ou avec sirop d'érable.

Commentaires

Un bon moyen pour ne pas jeter de pain et délicieux.

Recette par : rubis/cancer