



Riz, céréales et pain

Bread and butter pudding



1h30 **30 min** **30 min** **30 min** **480**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir.
- 3 Dans un bol, faire tremper les raisins secs dans le rhum pendant 30 minutes.
- 4 Avec un quart du beurre, beurrer un petit plat à gratin, réserver.
- 5 Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- 6 Puis ajouter la crème et le lait et fouetter vivement pour amalgamer tous les ingrédients et réserver.
- 7 A l'aide d'un couteau, retirer la croûte tout autour des tranches de pain de mie.
- 8 Tartiner les tranches de pain de mie avec le beurre restant.
- 9 Couper chaque tranche en diagonale afin d'obtenir deux triangles.
- 10 Disposer les triangles de pain de mie dans le plat à gratin, avec la pointe vers le haut.
- 11 Ne pas coucher les triangles de pain dans le plat mais les disposer de façon un peu surélevée pour qu'ils ne baignent pas complètement dans le flan.

8 tranche(s) **Pain de mie**
50 g **Raisins secs**
40 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Rhum**
30 cl **Lait entier**
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
2 c. à soupe **Sucre glace**

- 12** Égoutter les raisins secs et les disperser sur les tranches de pain.
- 13** Saupoudrer avec la cannelle.
- 14** Verser le mélange oeufs/sucre/crème/lait dans le plat.
- 15** Enfourner le plat et faire cuire le pudding 30 minutes.
- 16** Sortir du four et faire tiédir le pudding avant de le déguster.
- 17** Le saupoudrer de sucre glace au moment de le servir.