

Pudding au pain rassis



Pour 3-6 personnes :

- 300 g de pain rassis
- 150 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 litre de lait
- 100 g de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 190°C.

Faire tremper le pain dans le lait pendant ½ heure environ.

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau.

Bien mixer le pain ramolli, ajouter le sucre, les œufs puis les raisins égouttés, le rhum et le sachet de sucre vanillé, bien mélanger le tout.

Mettre dans un moule beurré et faire cuire 50 min environ à 190°C.

Laisser refroidir et déguster.