

## MENDIANT

Four préchauffé à 200°C – Sole pulsée – grille niveau gradin inférieur  
Cuisson 35 mn.

- 200 g de pain rassis
- ½ litre de lait
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g raisins secs gonflés dans de l'alcool (2 bouchons de rhum, par exemple)
- 2 pommes, 10 abricots secs et 10 pruneaux dénoyautés coupés en petits morceaux
- cannelle (pour ceux qui aiment !)

Couper le pain en petits cubes (mie + croûte) puis verser le lait chaud. Bien malaxer à la main. Si besoin, mettre au micro-ondes 2 mn de plus pour bien ramollir les morceaux de pain.

Ajouter les œufs, le sucre, le beurre fondu, les raisins, les morceaux de fruits et la pincée de cannelle. Bien remuer le tout.

Huiler un moule à cake ; y verser la préparation et mettre au four préchauffé à 200°.  
Cuisson 30 mn puis 5 mn supplémentaires à four éteint.

-----

Le mendiant, est une très ancienne pâtisserie d'Alsace. Dans les campagnes, ce gâteau remplaçait le plat de viande et faisait suite à une bonne assiette de soupe de légumes.

**La recette simple d'après-guerre** utilisait les seuls ingrédients disponibles ou accessibles, comme du pain rassis, des cerises noires non dénoyautées, des œufs, du lait, du sucre fin. Le mélange était cuit doucement au four dans un moule beurré et consommé tiède de préférence.

**Puis la recette évolua avec le temps** et les fruits utilisés variaient selon la saison : cerises au début de l'été, framboises et mûres en août, pommes, poires ou prunes en début d'automne, amandes pilées, cerneaux de noix et raisins secs en hiver, mêlés aux noisettes pilées.

Ensuite on ajouta à la recette d'origine une composition plus riche intégrant des ingrédients exotiques : sucre vanillé, vanille, cannelle, anis en poudre, pistaches... on le mouilla avec du rhum ou du kirsch.