|  |
| --- |
|  **Pudding au Nutella**  |

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :** * **250 gr de pain (rassis)**
* **100 gr de sucre**
* **1 cuillère à soupe de sucre vanille**
* **4 cuillères à soupe de Nutella**
* **50 cl de lait**
* **2 œufs**
 | **Ustensiles :** * **1 balance, 1 mesureur.**
* **1 cuillère à soupe**
* **1 cul de poule, 1 fouet**
* **1 petite casserole**
* **1 fourchette**
* **1bac à déchets**
* **1 moule à manqué ou en aluminium**
* **1 pinceau**
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| 1. Préchauffer le four à 180°C .
2. Emietter le pain au dessus d’un cul de poule.
3. Faire chauffer le lait.
4. Ajouter un peu de lait tiède sur le pain, à l’aide d’une fourchette écraser le pain.
5. Casser les œufs, puis ajouter **les 2 sucres** bien mélanger à l’aide du fouet
6. Ajouter cette préparation au pain et bien mélanger.
7. Ensuite ajouter le restant du **lait tiède** mélanger.
8. Ajouter le Nutella et bien mélanger.
9. Beurrer un moule verser la préparation, faire cuire 30 min à 180°C.
 |

Professeur : Madame Leroy Cours : Art culinaire

|  |
| --- |
|  **Pudding au Nutella**  |

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :** *
 | **Ustensiles :** *
*
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| 1. Préchauffer le four à 180°C .
2. Emietter le pain au dessus d’un cul de poule.
3. Faire chauffer le lait.
4. Ajouter un peu de lait tiède sur le pain, à l’aide d’une fourchette écraser le pain.
5. Casser les œufs, puis ajouter **les 2 sucres** bien mélanger à l’aide du fouet
6. Ajouter cette préparation au pain et bien mélanger.
7. Ensuite ajouter le restant du **lait tiède** mélanger.
8. Ajouter le Nutella et bien mélanger.
9. Beurrer un moule verser la préparation, faire cuire 30 min à 180°C.
 |

Professeur : Madame Leroy Cours : Art culinaire