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

[](https://www.bing.com/images/search?q=pudding+chocolat+image&view=detailv2&&id=85BA583D86CA54861F18EECBD9E1D4AD0436051F&selectedIndex=279&ccid=Nv%2fmIOtB&simid=608046836491619214&thid=OIP.Nv_mIOtB2ja_3KOL21w0zwEsDh)

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |

[](https://www.bing.com/images/search?q=pudding+chocolat+image&view=detailv2&&id=85BA583D86CA54861F18EECBD9E1D4AD0436051F&selectedIndex=279&ccid=Nv%2fmIOtB&simid=608046836491619214&thid=OIP.Nv_mIOtB2ja_3KOL21w0zwEsDh)

|  |  |
| --- | --- |
| **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