

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PUDDING AU PAIN D'ÉPICE

Pour un moule à cake de 28 cms

250g de pain d'épice - 1/2 l lait - 1 gse de vanille - 2 œufs + 1 jaune - 125g raisins secs - 30g beurre - 125g d'écorces d'orange confites - 3 bouchons rhum ambré -

Couper en cubes le pain d'épices.

Battre en omelette les œufs avec le rhum. Verser le lait sur les œufs battus tout en fouettant.

Préchauffer le four à 210° (th.7).

Tremper les cubes de pain d'épice dans le mélange lait, les œufs battus, avec les raisins secs et les cubes d'orange confite, laisser reposer 5 minutes. Beurrer généreusement un moule à cake de 28 cms, le sucrer de sucre roux. Remplir le moule du mélange. Cuire 45 minutes au bain-marie à 180° (th.6).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr