

Pour ne pas jeter le pain rassis, une recette sucrée gourmande :

Gâteau de pain pour 6 personnes

- 300 g de pain rassis - 1 litre de lait - 4 œufs - 4 à 5 noisettes de beurre - 3 sachets de sucre vanillé - 300 g de sucre en poudre - 150 g de raisins secs

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Coupez le pain rassis en gros cubes.

Dans un grand plat creux, versez le lait et faites-y imbiber les morceaux de pain jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Comptez au moins 30 minutes.

Pendant ce temps, trempez les raisins secs dans un bol d'eau chaude.

Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y le pain imbibé de lait et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Parsemez avec les raisins secs préalablement égouttés et 2 sachets de sucre vanillé. Remuez à nouveau pour bien répartir les raisins secs.

Beurrez un moule à manqué de 25 cm de diamètre. Versez la pâte à pudding maison dans le plat. Saupoudrez avec le dernier sachet de sucre vanillé et parsemez de noisettes de beurre.

Enfournez le pudding maison pendant 1 heure jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Servez le pudding tiède ou froid.

Vous pouvez l'accompagner de caramel, de crème fraîche épaisse et de quartiers de pommes dorées à la poêle.

