

Pudding salé « à tout »



(pour 4/6)

*200 g de pain complet aux 9 graines, sans la croûte
3 œufs
¾ boîte de lait non sucré évaporé à 2%
le complément à 50 cl de lait écrémé
mélange de tomates cerises jaunes et de tomate normales
50 g de roquefort
thym frais
sel, poivre
mimolette vieille râpée*

Coupez le pain en morceaux dans un saladier.

Portez les laits à ébullition. Retirez du feu et versez sur le pain. Laissez imbiber pendant environ 30 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C.

Ajoutez les œufs battus, les tomates cerises coupées en deux, des morceaux de tomates, le roquefort en cubes, du thym. Assaisonnez. Versez dans un plat à gratin huilé, saupoudrez de mimolette et faites cuire une cinquantaine de minutes.