

Mes tables de fêtes



Pudding pain d'épices au framboises

Ingrédients

- 10 tranches de pain d'épices
- 1/2 l de lait
- 3 oeufs
- 80 g de noix de pécan
- une poignée de framboises
- sucre si utile (je n'en ai pas mis)

Préchauffer le four T6 (180°)

Couper le bord un peu dur des tranches de pain d'épices, les émietter dans le lait pour que le pain d'épices regonfle.

Battre les oeufs en omelette, sucrer si utile. Mixer le mélange pain d'épices lait grossièrement, ajouter les oeufs battus et les noix de pécan. Verser cette préparation dans des ramequins, remplir au 3/4, enfoncer dans chacun 3 ou 4 framboises et enfourner pour 3/4 heures environ.

Servir froid ou tiède tel quel ou avec un coulis de framboises.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>