



BREAD AND BUTTER PUDDING

Pour 6 personnes :

8 tranches de pain de mie – 1et1/2 gousse de vanille - 50g raisins blonds, noirs, petits, grands - 70g beurre - 30cl lait - 30cl crème liquide entière - 3 oeufs - 150g sucre en poudre -

Beurrer un moule à gratin moyen. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Tartiner les tranches de pain de mie sur les 2 faces. Les couper en 2 en triangles. Les ranger dans le plat à gratin. Les poudrer de la moitié du sucre.

Parsemer les raisins secs.

Fendre les gousses de vanille, gratter les graines dans un saladier. Ajouter les oeufs, le lait, la crème et le reste du sucre. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Verser cette préparation sur le pain. Enfournier et cuire 25 minutes. Servir tiède ou froid.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr