

Pudding aux raisins secs du Nord

Les ingrédients pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre :

1 baguette et demie rassise

1 l de lait

100 g de sucre (vergeoise blonde si possible ou sucre blanc)

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

1 belle noix de beurre

Des raisins secs (1 belle poignée)

Du rhum

Faire tiédir le lait avec le sucre et le sucre vanillé. Couper le pain en morceaux et le mettre dans le lait tiédi. Attendre que le pain ramollisse puis passer le tout au moulin à légumes au dessus d'un saladier. Ajouter les œufs dans le saladier et le beurre fondu. Mettre ensuite les raisins secs préalablement trempés 1 h dans un peu de rhum (vous pouvez ajouter le rhum de trempage) , mélanger le tout et verser dans le moule à manqué beurré. Cuire 1 h environ à 180° (adapter suivant les fours).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>