

BREAD AND BUTTER PUDDING



Ingrédients pour 8/10 personnes:

19 tranches de Pain de Mie Blanc sans croûte
Beurre ramolli,
150g raisins secs,
400ml de Lait,
400ml crème liquide (ou, pour un pudding moins riche, utilisez simplement 800ml de lait),
Zeste râpé d'un citron (facultatif),
250g sucre en poudre,
6 œufs,
2 sachets sucre vanillé,
1 cuil. à soupe de cassonade.

C'est un dessert inventé pendant le règne de la Reine Victoria, pour utiliser les tranches de pain beurrées qui restaient du "teatime". Surprenant et absolument délicieux, mais il ne faut pas compter les calories.

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer un plat rectangulaire. Tartiner les tranches de pain avec le beurre, couper les tranches en 4.

Placer une première couche de tranches beurrées (vers le haut) dans le plat, "saupoudrer" de raisins secs, couvrir de tranches de pain, ajouter des raisins, etc... terminer par du pain.

Dans un bol, battre les œufs en omelette, ajouter le lait et la crème, puis le sucre et le zeste citron (facultatif).

Bien mélanger, verser sur le pain, saupoudrer de sucre vanillé et de cassonade.

Faire cuire 30 ou 40'.

Servir chaud ou tiède, et si vous voulez que cela soit encore plus calorique, avec de la crème liquide

PS: il nous reste toujours du pain, voici un bon moyen de ne pas le jeter !!