



LA RECETTE D'E'COGITO

(réalisée à bases de restes* !)



Un parfum de Noël

Pudding de pain aux pommes et à la cannelle

Temps nécessaire : 50 min.

INGRÉDIENTS

3 pommes
500 g de pain de mie rassis
2 oeufs
200 ml de lait
50 g d'amandes effilées
1 cuil. à café de cannelle

- 1- Enduire un plat à gratin de beurre et saupoudrer avec 2 cuillerées à soupe de sucre
- 2- Peler les pommes, les diviser en quatre, éliminer les trognons et couper de fines tranches dans le sens de la longueur. Éliminer les croûtes du pain blanc et partager les tranches en diagonale.
- 3- Déposer les demi-tranches de pain dans le plat en les alternant avec les pommes. Battre les oeufs avec le lait et 3 cuillerées à soupe de sucre, et verser sur le pain et les pommes.
- 4- Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer avec 1 cuillerée à soupe de sucre. Saupoudrer avec un peu de cannelle, selon son goût.

- 5- Mettre dans le four préchauffé à 180 °C et laisser cuire pendant 30 min.

Saupoudrer de sucre en poudre et servir. Ce pudding s'accompagne très bien d'une sauce à la vanille ou de crème fouettée à la vanille.

*Source :
Ne jetez rien ! Idées de cuisine
Patrik Jaros / Günter Beer
Parrangon édition

