

## PUDDING

RECETTE N°3262

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 60 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 300 g de pain rassis coupé en dés
- 1 litre de lait bouillant
- 200 g de cassonade
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 4 oeufs
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de raisins secs
- confiture d'abricots

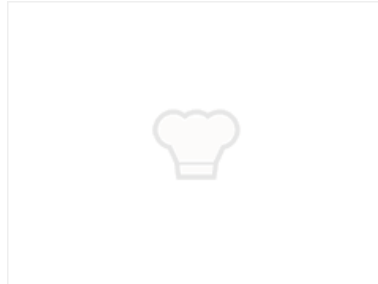
### MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- tamis
- moule
- cuillère en bois
- bain-marie

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 8 ETAPES A SUIVRES

01. Faites tremper le pain dans le lait bouillant.
02. Passez cette préparation au tamis.
03. Ajoutez-y la cassonade, la cannelle, les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers ainsi que les raisins secs.
04. Placez cet appareil dans un moule profond.
05. Faites cuire au bain-marie au four pendant une bonne heure.
06. Démoulez.
07. Laissez refroidir.
08. Glacez le pudding avec la confiture d'abricots.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---

---