



Moisson Rimouski-Neigette

FICHE RECETTE: POUDING AU PAIN

Tout le monde connaît bien le **pain doré**, une excellente astuce pour passer du vieux pain tranché au déjeuner. Pour faire changement, utilisez le même mélange d'oeufs et de lait pour en faire des **petits poudings au pain**! Sucrés ou salés, ces délices sont parfaits en brunch.

RENDEMENT: 12 petits poudings (4 portions)

INGRÉDIENTS VERSION SUCRÉE

- 8 T. de **pain** coupé en cubes (ou croissant, chocolatine, beigne)
- 2 T. de **lait**
- 3 **oeufs**
- 1 T. de **fruits** coupés en cubes
- 2 c. soupe de **sucré** (sirop d'érable)
- **Noix** ou fruits séchés au goût
- **Épices** au goût (cannelle, vanille)

INGRÉDIENTS VERSION SALÉE

- 8 T. de **pain** coupé en cubes
- 2 T. de **lait**
- 3 **oeufs**
- 1 T. de **fromage** râpé
- 1/2 T. de **charcuterie** en cubes
- 1/2 T. de **légumes** au choix
- **Aromates**/assaisonnement au goût (pesto, épices, fines herbes, etc.)

MÉTHODE

- **Préchauffez le four** à 350°F (175°C).
- **Coupez le pain** en cubes et placez-les dans un grand bol.
- Dans un autre bol, **fouettez le lait avec les œufs** et ajoutez ensuite tous les **autres ingrédients**
- **Versez le mélange sur les cubes de pain** et mélangez doucement.
- Laissez imbiber le pain en le **réfrigérant 20 minutes**.
- Pendant ce temps, beurrez 12 moules à muffins, puis **déposez la préparation dans les moules**.
- **Faites cuire pendant 25 minutes**.
- **Démoulez et laissez tiédir** avant de déguster!

