



PIROUETTE
CACAHUÈTE

Les recettes de Pirouette

Pudding de pain perdu



Ingrédients

100 gr de pain rassis (1/2 baguette) coupé en morceaux

20 cl de lait

2 oeufs

1 yaourt

1 pincée (5 gr) de bicarbonate alimentaire ou de levure chimique

Les légumes ou fruits de votre choix (env. 250 gr) déjà cuits.

Des herbes, des épices selon vos goûts.

Une pincée de sel (ou sucre si recette sucrée - 50 gr), poivre.

Le + pour les gourmands ...

Fromage râpé ou confiture pour un aspect grillé ou caramélisé.

Recette

Dans un saladier, mettez le pain coupé à tremper dans le lait. Ajoutez les deux oeufs battus puis le yaourt et le bicarbonate alimentaire.

Battez énergiquement pour bien napper le pain.

Selon vos goûts, ajoutez les légumes (courge en hiver, petits pois au printemps, ratatouille en été, etc) ou les fruits (pommes, poires, pêches, etc). Assaisonnez selon que la recette est sucrée ou salée.

Remuez légèrement pour ne pas réduire le tout en purée !

Graissez un plat (une noix de beurre ou quelques gouttes d'huile). Versez-y la préparation.

Enfournez à 180°C (Th. 6) pendant 30 à 40 min.

Bien doré, votre pudding se mangera chaud ou froid.

Recette testée et approuvée par l'équipe de Pirouette Cacahuète

1, rue Jean Monnet- Immeuble Dionysos- 21300 Chenôve

www.pirouette-cacahuete.net