

Pudding et pain perdu

Que faire des pain, brioche ou viennoiseries rassis quand on n'a pas de poule à nourrir ? Voici deux recettes pour ne plus les jeter, et égayer le petit déjeuner ou le goûter.



Le pudding

Ingrédients

Un saladier de pain dur
1L de lait
100g de sucre
3 œufs
Des fruits, secs de préférence
Des graines

Préparation

Mettez le pain à tremper dans le lait pendant au moins 30 minutes.
Ajoutez le sucre, les œufs battus et les fruits secs, puis malaxez le tout avec les mains.
Versez le mélange dans un plat beurré et fariné, puis enfournez à 180° pendant 30 minutes.



Le pain perdu

Ingrédients

Du pain dur en tranches
30cl de lait
40g de sucre
3 œufs
Un peu de beurre ou d'huile

Préparation

Battez les œufs en omelette avec le lait et le sucre.
Mettez le pain à tremper dans le mélange 10 bonnes minutes, le temps qu'il soit imprégné.
Faites fondre le beurre dans une poêle, et faites dorer les morceaux de pain à feu vif.

