

Pouding au pain et raisins



✂ Pour 8 portions

🕒 Temps de préparation : 10 min

🕒 Temps de cuisson : 1h

Ingrédients

- 1 c. table (15 ml) beurre
- 1 pain français d'environ 500 g rassis, coupé en tranches
- 6 oeufs
- 1 $\frac{2}{3}$ tasse (420 ml) sucre
- 2 c. thé (10 ml) essence de vanille
- 4 tasses (1 litre) lait
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) raisins secs

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 375°F (190°C).
- 2 Beurrer un moule de 20 cm x 20 cm et y déposer les tranches de pain.
- 3 Dans un bol, fouetter les oeufs avec le sucre, la vanille, incorporer le lait et les raisins.
- 4 Verser sur le pain.
- 5 Mettre le moule dans un plat allant au four et verser de l'eau bouillante jusqu'à la demie du moule (c'est une cuisson au bain-marie). Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et cuire sur la grille du centre pendant environ 40 min, retirer l'aluminium pour faire dorer le dessus, soit environ 20 min.
- 6 La cuisson est parfaite quand vous insérez la pointe d'un couteau dans la préparation et que celle-ci en ressort presque sèche.



Conseil

Remplacez le pain par de la brioche ou des viennoiseries de la veille pour une saveur plus riche. Vous pouvez aussi faire tremper les raisins dans du cognac.

Laissez refroidir complètement avant de servir.



Recette de l'Explorateur
Jean-Louis Mathon