



DÉFI ALIMENTATION



PUDDING ANTI-GASPI



Pour 10 personnes



10' préparation et 30' cuisson



Coût* : 3 €
soit 0,4 €/pers

LES INGRÉDIENTS

- 200 gr de pain rassis
- 600 ml de Lait 1/2 écrémé bio
- 60 gr de sucre
- 1 pomme
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1 noisette de beurre

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Recette très économique, anti-gaspi (utilisation du pain rassis) et savoureuse.



LA PRÉPARATION

Coupez le pain rassis en morceaux grossier. **Versez** le lait dessus, **mélangez et laissez reposer** pendant 30 minutes environ.

Mixez (ou écrasez à la fourchette) ensuite le pain imbibé afin qu'il n'y ait plus de morceaux. **Ajoutez** le sucre, le sucre vanillé, les œufs, et la pomme coupée en petits morceaux et **mélangez** bien.

Versez dans un moule préalablement beurré. **Mettez** au four pendant 30 minutes à 180°C.

Et voilà, votre pudding de pain est prêt !

LES VARIANTES

Remplacer la pomme par des raisins secs. Rajouter une c-à-c de rhum.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte