



SAVEURS et TALENT2

# Puddings pas poussiéreux !

Une recette anti-gaspillage, facile, rapide et déclinable à l'envi comme on les aime...

## Recette de base

Faire tremper 200 à 250 grammes de pain rassis dans au moins ½ litre de lait. Lorsque le pain est bien imbibé, l'écraser avec un pilon ou le mixer, ajouter trois œufs battus et la garniture choisie (cf ci-dessous). Verser dans un moule à manquer, un moule à cake ou des moules individuels et cuire 35 à 40 mn à 180°.

## Version sucrée :

Battre vivement les œufs avec 100 grammes de sucre avant d'ajouter le mélange au pain trempé dans du lait. Ajouter au choix des raisins secs (environ 150 grammes) préalablement trempés dans du rhum ou de la fleur d'oranger ; des fruits secs ; des pommes et de la cannelle ; deux bananes et 100 grammes de noix de coco ; 200 grammes de chocolat rapé ; des poires et du chocolat.

## Variante :

Remplacer le pain par de la brioche, du pain d'épice ou des biscuits secs (ceux oubliés au fond du placard et plus mangeables en l'état)

## Version salée :

Ajouter au mélange pain, lait, œufs, du sel et du poivre et, au choix, des légumes de saison rapés et/ou du fromage, de la viande, du jambon, du saumon, des graines de sésame, lin ou pavot, des épices, etc.