

Bruno Blancho, Chef de l'atelier culinaire

SEB à Selongey

Pudding aux fruits !

INGREDIENTS

- 🍷 250 g de pain sec ou brioche sèche
- 🍷 50 cl de lait
- 🍷 70g de sucre
- 🍷 2 œufs
- 🍷 Parfums : fleur d'oranger ou vanille
- 🍷 Fruits confits ou fruits secs

DEROULE DE LA RECETTE

Pour la préparation de la gaufre :

Découper le pain sec en morceaux, le faire tremper 30 minutes dans du lait. Une fois les morceaux de pain ramollis, les mixer avec les œufs, le sucre et el parfum choisi.

Mettre le mélange dans un moule, ajouter les fruits confits et le cuire au four à 185 – 190° pendant 50 minutes.

Déguster !

Astuce du chef : Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (amande, coco ...). Si vous êtes plutôt salé, vous avez également la possibilité de faire le pudding avec des légumes.