

Quand les élèves revisitent les recettes avec le chef !

Le pudding de pain anti-gaspi



En 10 étapes

1. Préparez vos ingrédients pour le pudding de pain
2. Suivez la recette
3. Préchauffez votre four
4. Préparez le pain
5. Préparez le mélange liquide
6. Imbibez le pain
7. Graissez le moule
8. Transférez dans le moule
9. Cuisez le tout !
10. Servez votre pudding !

Le pudding est une recette anglaise. D'habitude de **consistance gluante** tendant vers le liquide, il est aussi possible de faire un **“bread pudding”** en utilisant vos **restes de pain**. Ressemblant visuellement à un **gâteau**, cette recette saura vous étonner et changer de vos desserts ou goûters habituels.

1. Préparez vos ingrédients pour le pudding de pain

- 400 g de **pain rassis** ou **restes de pain**, coupés en cubes
- 200 ml de **lait**
- 3 **œufs** (pour une alternative végétale, utilisez du **tofu soyeux**, de la **compote de pomme**, du **yaourt végétal...**)
- 50 g de **sucré**
- 1 cuillère à café **d'extrait de vanille**
- 1/2 cuillère à café de **cannelle** (facultatif)
- 1/4 cuillère à café de **noix de muscade** (facultatif)
- 1/4 cuillère à café de **sel**
- 50 g de **raisins secs** (facultatif)
- **Beurre** ou **huile** de votre choix pour graisser le moule

2. Suivez la recette

3. Préchauffez votre four

On l'allume à 175 - 180 degrés !

4. Préparez le pain

Coupez le pain rassis ou les restes de pain en cubes d'environ 2 cm.
Disposez-les dans un grand bol.

5. Préparez le mélange liquide

Dans un autre bol, battez **les œufs** (pour les vegans, utilisez un verre de **tofu soyeux, de la compote de pomme, du yaourt végétal...**) avec **le lait, le sucre, l'extrait de vanille, la cannelle, la noix de muscade et le sel** jusqu'à ce que le mélange soit **homogène**.

6. Imbibez le pain

Versez le **mélange liquide** sur **les cubes de pain** dans le bol. Ajoutez éventuellement des **raisins secs**. Mélangez bien pour que tous les cubes de pain soient imbibés du mélange liquide.

Laissez reposer le mélange pendant environ 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, pour permettre au pain **d'absorber le liquide**.

7. Graissez le moule

Étalez légèrement du **beurre** ou de **l'huile** de votre choix dans moule à gratin ou un plat allant au four.

8. Transférez dans le moule

Mettez le mélange de pain imbibé dans le moule préparé, en répartissant **uniformément** les cubes de pain.

9. Cuisez le tout !

Placez le moule dans le **four préchauffé** et faites cuire le pudding de pain pendant **environ 45 à 50 minutes**, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et **que le centre soit pris**. Vous pouvez vérifier la cuisson en insérant un couteau au centre du pudding - s'il en ressort propre, le pudding est cuit.

10. Servez votre pudding !

Une fois **cuit**, retirez le pudding du four et laissez-le refroidir légèrement avant de le servir. Vous pouvez le servir chaud ou à température ambiante, accompagné de crème anglaise, de crème fouettée ou de sauce au caramel si vous le souhaitez.

En suivant ces étapes simples, vous pouvez créer un **délicieux pudding de pain anti-gaspi** en utilisant du pain rassis ou des restes de pain. Vous évitez le **gaspillage alimentaire** tout en régaland vos papilles avec un dessert réconfortant ! Et si vous en faites un peu trop... N'hésitez pas à le congeler pour le consommer toute l'année !