

Fiche Recette n°1

Le Mendiant aux Pommes



*Le lait cru...
c'est créatif !*



Ingrédients :

Pour un moule à manqué de 26 cm de diamètre :

- 500 à 600 g de pain rassi ou de petits pains au lait, ou de pain de mie, ou de restes de gâteau (brioche, kouglof...) ou un mélange en fonction de ce que vous avez,
- 1 litre de lait cru fermier,
- 150 g de sucre en poudre,
- 6 œufs,
- 2 ou 3 belles pommes (ou bananes),
- 75 g de raisins secs (éventuellement macérés la veille dans de l'alcool),
- 75 g fruits secs (noix, noisette, ou amandes au choix),
- 50 g de beurre (ne pas en mettre si vous utilisez du pain rassi des restes de gâteau,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 1 sachet de levure chimique.

Préparation :

Faire chauffer le lait avec le sucre, le vanille, le beurre.

Pendant ce temps, couper le pain en petits carrés (ou des rondelles de baguettes ou de petits pains de 1,5 cm d'épaisseur en quatre).

Verser le lait bouillant sur le pain puis laisser imbiber en remuant.

Ajouter les œufs un à un en remuant toujours.

Quand le mélange est bien homogène, ajouter la levure chimique, les raisins secs, les fruits secs et les pommes coupées en grosses lamelles.

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré et mettre au four.

Cuire à four moyen (200 ° environ) pendant 40 à 50 minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Attendre quelques minutes avant de démouler.

Manger tiède ou froid.

Bon appétit !