



Pas de gâchis



Du pain rassis, pas envie de le jeter ?
Voici la recette d'un bon mendiant
Pour 6 personnes :
50 cl de lait
250g de pain rassis ou de brioche
3 pommes
50g de raisins secs
180g de sucre en poudre
cannelle
20g de beurre + 1 noix pour le plat



- Faites chauffer le lait dans une casserole. Émiettez le pain rassis ou la brioche au dessus d'un saladier et versez le lait bouillant par dessus. Laissez poser pendant 10 min.
- Préchauffez le four à 200°C (th 6-7)
- Épluchez les pommes et coupez les en cubes. Beurrez le plat puis disposez les cubes de pommes et les raisins secs dedans.
- Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre, versez le lait, ajoutez les morceaux de pain trempés et de la cannelle. Versez cette préparation sur les fruits.
- Coupez 20g de beurre en petit morceaux et répartissez les sur le mendiant. Enfourez le pour 45 min de cuisson, jusqu'à ce qu'il soit bien doré

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr