

PUDDING CHOCOLAT

- 350 g de viennoiseries rassies (pains aux raisins et pains au chocolat)
- 700 ml de lait
- 3 œufs
- 120 g de sucre roux
- 3 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 50 g de raisins secs
- quelques gouttes d'extrait de vanille

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier disposez les restes de viennoiseries. Portez à ébullition le lait et l'extrait de vanille. Quand le lait est chaud versez-le sur les viennoiseries, couvrez et laissez imbiber pendant 20 minutes.

Au robot ou au batteur faites blanchir les œufs entiers et le sucre. Quand le mélange a doublé de volume ajoutez-y le cacao et réservez.

Pour cette version et afin d'avoir une consistance plus compact, je n'ai pas mixé les ingrédients.

Ajoutez les raisins.

Mélangez ensemble les œufs blanchis et les viennoiseries mixées.

Remplissez un moule à manqué préalablement beurré et enfournez pour 1 heure. Surveillez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Si celle-ci ressort avec de la pâte dessus laissez encore le pudding au four.

Quand le pudding est cuit démoulez-le, laissez-le refroidir sur une grille puis mettez-le au frais pendant au moins 4 heures avant de le déguster.

PATISSERIE.NEWS