

PAIN D'CHIEN

- Facile

6/8 personnes

- 500 g de pain sec
- 1 litre de lait
- 150 g de vergeoise blonde
- 3 œufs
- 2 poignées de raisins secs
- du rhum

Commencez par faire macérer les raisins dans du rhum.

Coupez le pain en morceaux et versez dessus le lait préalablement chauffé avec le sucre dans une casserole.

Mélangez et laissez reposer une heure pour que le pain soit bien imbibé.

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Ajoutez les œufs et les raisins et mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule beurré.

Enfournez pour 1 heure.

Laissez refroidir avant de démouler.

A déguster bien froid.