



PUDDING AU PAIN AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS (pour six personnes)

- Pour le pain
- 80 g de raisins secs
- 1 vieille baguette
- 3 œufs de taille moyenne
- 3 jaunes d'œufs
- Un petit peu de lait
- Une poignée de tomates cerises
- 150 ml de lait concentré (en boîte de conservation)
- 150 ml de crème à fouetter
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- Pour la garniture
- 80 g d'abricots secs sans noyau
- 50 ml de crème à fouetter
- 1 sachet de sucre vanillé
- Confiture d'abricots

USTENSILES

Omnia four de camping
Campingaz Bivouac

1

Coupez la baguette en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, puis en cubes en coupant les tranches en quatre.

2

Coupez les abricots en fines tranches et faites tremper les raisins secs et les abricots dans de l'eau chaude (ou du rhum) pendant 5 minutes et pressez-les.

3

Mettez le pain dans un grand bol et versez un peu de lait, de sorte que le pain soit déjà un peu "mou".

4

Dans un saladier, mettez la crème à fouetter, les œufs, les jaunes d'œufs, le lait concentré, le sucre vanillé et la cannelle et fouettez bien.

5

Répartissez les fruits trempés sur le pain, versez le mélange d'œufs par-dessus et mélangez bien. Laissez reposer pendant environ 30 minutes.

6

Mettez ce mélange dans le plat au four et faites cuire le pudding à environ 175°C, pendant environ 30 à 40 minutes. C'est une chaleur moyenne/faible.

7

Pendant ce temps, fouettez 50 ml de crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme un yaourt (sucrez à votre goût avec du sucre ou du sucre vanillé).

8

Mettez le pudding dans un grand plat ou sur une assiette, étalez de la confiture d'abricots et versez de la crème fouettée dessus. Garnir d'abricots frais si désiré !

Bon appétit !