



Bread and butter pudding (Pudding au raisin)

Hinckley
Royaume-Uni



Ingrédients

- Un pain ou une brioche
- 20cl de lait
- 20cl de crème
- 50g de sucre
- vanille
- 150g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 100g de raisins secs
- zeste d'orange confit

Préparation de la recette

- Trancher et beurrer la brioche.
- Dans un plat à gratin beurré, disposer les tranches en biais, en intercalant les raisins égoutés.
- Battre dans l'ordre : les œufs, le sucre, la cannelle et le mélange lait-crème.
- Verser sur la brioche et laisser absorber pendant que le four chauffe.
- Parsemer de sucre roux.

Cuisson

- Préchauffer le four à 170°
 - Laisser cuire pendant 30 minutes.
- 