

Pudding vitesse

6 tranches de pain de mie, beurre, 100 g de raisins de Corinthe, rhum, 2 œufs, 100 g de sucre, 1/2 l de lait, vanille.

Dans un plat à gratin beurré, ranger les tranches de pain de mie beurrées.
Recouvrir des raisins de Corinthe, préalablement gonflés à l'eau bouillante additionnée de rhum, puis séchés.
Verser dessus les œufs entiers, battus avec le sucre et le lait vanillé chaud. Laisser imprégner un bon quart d'heure et faire cuire 30 à 40 mn environ, à four chaud.
Laisser refroidir dans le plat.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.