

Charlotte au pain

(ou californienne)

Pour 8 personnes.

350 g de restes de pains écroûtés, 50 g de beurre ou de margarine, $\frac{3}{4}$ de l de lait, 3 œufs, 4 c à soupe de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé, $\frac{1}{2}$ pot de confiture.

Garniture : 1 petite boîte de pêches au sirop lourd.

Sauce : $\frac{1}{2}$ pot de confiture, le sirop de la boîte de pêches.

Beurrer copieusement un moule à bord haut et le tapisser de tranches de pain beurrées. Le remplir de pain en alternant avec de la confiture. Terminer par du pain.

Battre les œufs avec le lait et le sucre. Verser le mélange sur le pain et laisser imbiber pendant 1 heure.

Saupoudrer d'une cuillerée de sucre et faire cuire pendant 45 mn à four moyen. Couvrir de papier aluminium et prolonger la cuisson pendant $\frac{1}{4}$ d'heure.

Démouler tiède et laisser refroidir avant de garnir le dessus de pêches égouttées. Faire fondre la confiture avec le sirop des pêches et servir cette sauce chaude ou froide avec la charlotte.

Variante : remplacer la confiture du milieu avec des raisins secs et des fruits confits macérés dans du rhum, des amandes effilées et grillées et des tranches de pêches au sirop. On pourra augmenter la quantité d'œufs.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.