

## pudding à la confiture

Pour 6 personnes.

200 g de pain rassis écroûté, 50 g de farine, 1/2 c à café de levure en poudre, 120 g de beurre, 120 g de sucre, 2 œufs, 3 c à soupe de confiture au choix, un peu de beurre pour le moule, 1 dl de lait, 2 macarons.  
Sauce : 1/2 pot de confiture, quelques amandes effilées.

Emietter le pain écroûté ainsi que les macarons. Faire tremper le tout dans du lait tiède. Ajouter la levure en poudre ainsi que la farine. Incorporer, petit à petit, le beurre ramolli coupé en petits morceaux, le sucre et les œufs.

Beurrer un moule dans le fond duquel on versera 3 c à soupe de confiture. Verser la pâte par-dessus, égaliser et couvrir avec un papier beurré. Faire cuire au bain-marie.

Au moment de servir, faire tiédir le contenu d'un demi-pot de confiture et en entourer le pudding démoulé et garnir avec des amandes effilées.

Le pudding peut se servir chaud ou froid. Nous conseillons la confiture aux fraises ou aux cerises.

Le pudding étant un dessert riche en calories, plutôt que de le servir à la fin d'un repas, nous suggérons de le servir au petit-déjeuner ou au goûter.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.