

Recette Anti-Gaspi : Pudding de Pain Perdu aux Pépites de Chocolat

Ingrédients nécessaires

- 300g de pain dur (baguette, pain de campagne ou brioche)
- 50cl de lait entier ou demi-écrémé
- 3 œufs frais
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de pépites de chocolat noir
- Une pincée de sel
- Optionnel : une noisette de beurre pour le plat

Matériel requis

- Un grand saladier
- Un plat allant au four (type plat à gratin)
- Un fouet manuel
- Un couteau à pain

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Coupez le pain dur en cubes de taille moyenne et placez-les dans le saladier.
- Dans un autre récipient, battez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel.
- Versez le lait progressivement sur le mélange œufs-sucre tout en fouettant.
- Versez cette préparation sur les morceaux de pain et laissez imbiber pendant 10 à 15 minutes.
- Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez délicatement.
- Beurrez légèrement votre plat et versez-y la préparation.
- Enfourez pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Astuces de chef

- Pour plus de gourmandise, servez tiède avec une boule de glace vanille ou une touche de crème anglaise.

- Vous pouvez ajouter une pincée de cannelle ou un bouchon de rhum dans l'appareil à pudding pour parfumer.
- Ce pudding se conserve très bien 2 jours au réfrigérateur et peut être réchauffé quelques minutes au four.
- Si votre pain est extrêmement dur, laissez-le tremper un peu plus longtemps dans le mélange lait-œufs.