

Terrine de pain perdu

Nous aimons bien le pain perdu, surtout à cette saison. Mais parfois le pain est si sec qu'il est difficile de le trancher sans le casser. J'ai donc réuni tous les morceaux et réalisé une terrine dans le moule à cake, j'ai volontairement peu sucré la recette pour pouvoir tartiner de confiture ou de caramel. Se mange tiède, froid, au dessert, au goûter, au petit déj, enfin comme vous voulez et quand vous voulez ! Cette recette utilise les restes de pain et la cuisson au micro-onde est imbattablement économique et rapide. Vous l'aurez compris, c'est une recette à tester d'urgence !



Ingrédients :

200 g de pain dur en morceaux
800 g de lait
120 g de sucre
50 g de beurre
3 oeufs

Peser dans le bol de Mister T, le lait, le sucre et le beurre.

Faire chauffer **10 mn à 90° vitesse 2**

Pendant ce temps, peser 200 g de pain dur dans un saladier et le couper en morceaux.

Quand le mélange est chaud et le beurre bien fondu, verser le contenu du bol sur le pain.

Attente quelques minutes, bien mélanger pour que le pain s'imprègne uniformément.

Casser les 3 œufs dans le saladier et mélanger vivement.

Mettre le tout dans un moule à cake (beurré si nécessaire)

Cuire au micro-onde 8 à 10 mn à 800 watts

Attendre que la terrine tiédisse avant de démouler.

A noter : Les plus gourmands pourront faire dorer les tranches dans un peu de beurre !

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr