

Terrine de PAIN perdu

Vous aimez le pain perdu ! Mais parfois le pain est si sec qu'il est difficile de le trancher sans le casser. Alors pourquoi ne pas opter pour cette terrine ? Bah oui ! C'est tellement simple finalement !



A Tester aussi :

- Pomme chocolat
- Abricots, figues et raisins secs
- ...

Ingrédients :

- 200 g de pain dur en morceaux
- 800 g de lait
- 100 g de sucre
- 30 g de beurre
- 2 à 3 œufs
- 1 poignée de pépites de chocolat

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

Faire chauffer **5 à 8mn 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.

Bien mélanger et attendre 15mn environ que le pain s'imprègne uniformément.

Casser les 2 à 3 œufs dans le saladier et mélanger vivement.

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

Cuire au micro-onde 10 mn à 800 watts (ou 30 à 40 mn dans le four traditionnel)

Attendre que la terrine tiédisse avant de démouler.

Servir en dessert après une soupe, au goûte, au petit déj, à midi ou à minuit ...

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

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