

Pouding au Pain et aux bleuets (Roxanne)

Pouding au pain et aux bleuets

(la recette est en dessous de l'image dans ce courriel)



Donne 6 portions

INGRÉDIENTS

- 5 tranches de pain St-Méthode 100% grains entiers coupées en dés
- 2 oeufs battus
- 1/2 tasse de lait
- 1 c. à soupe de sirop d'érable

- 1 c. à thé de cannelle sucrée moulue
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/2 tasse de bleuets frais
- 1/4 tasse d'amandes effilées

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350°F.
- Dans un bol, mélanger les oeufs, le lait, le jus de citron, le sirop d'érable, la vanille et la cannelle.
- Ajouter les morceaux de pains et bien mélanger pour enrober le tout.
- Ajouter les bleuets et les amandes. Mélanger de nouveau.
- Dans un moule à pain beurrer, verser la préparation et exercer une légère pression.
- Cuire au four pendant 40 minutes puis augmenter le four à 375°F et poursuivre la cuisson 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Garnir d'amandes et servir avec un filet de caramel.

Bon appétit!

Ce p'tit dessert est équilibré, c'est-à-dire qu'il pourra être savouré sans trop de culpabilité.

Merci de me partager ton commentaire de cette recette !

Bonne journée :-)