Recette du pudding (Odile)

Ingrédients
Pain rassis : 200gr
Lait : 1L
Sucre : 120gr
Parfum : Rhum
Pruneaux secs : 8
Abricots secs : 8
Raisins secs : 100gr
Beurre : 60gr
Oeufs : 2
Amandes effilées : facultatif

Recette
1 - Faire macérer pendant au moins 2h le pain (grossièrement coupé en morceaux) dans le lait avec le sucre et le beurre fondu.
2 – Faire macérer les fruits secs dans le rhum pendant ½ heure.
3 – Ajouter les œufs entiers à l'appareil pain macéré. Bien mélanger.
4 – Rajouter les fruits secs avec le rhum.
5 – Mettre l'appareil dans un plat rectangulaire anti-adhésif. Parsemer le dessus d'amandes effilées préalablement dorées à la poêle.
6 – Enfourner pour 1 heure environ à 190°

Bon appétit