

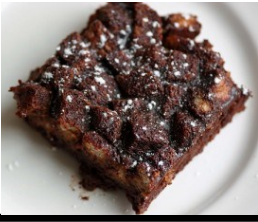
dessert



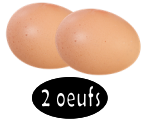
1 heure

35 à 45 min

0,63 €/personne



## Pudding de pain perdu au chocolat



2 oeufs



3 cuillères à soupe de sucre



1 baguette



30 cl de lait

+



20 cl de lait



20 cl de crème liquide



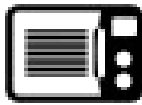
100 g de chocolat



1 pincée de cannelle

## La recette

1

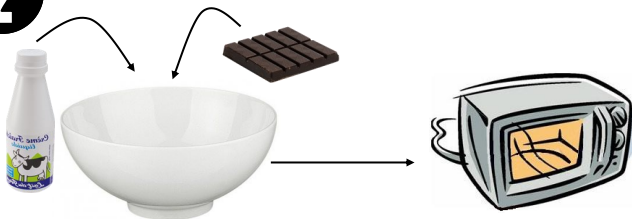


Préchauffer le four à 200 °C ou thermostat 6/7



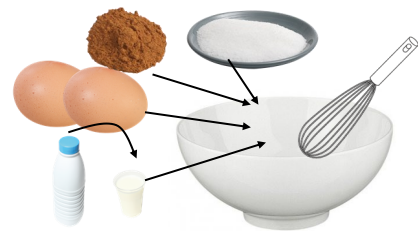
Couper le pain en gros morceaux et les mettre à tremper dans les 30 cl de lait et remuer de temps en temps

2



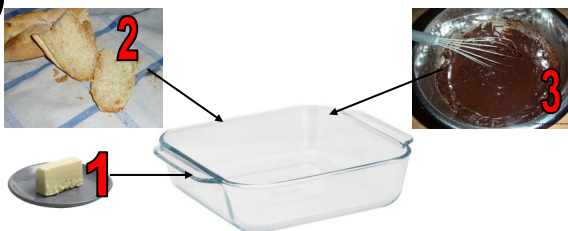
Faire fondre le chocolat avec les 20cl de crème

3



Battre au fouet les œufs, les 150 g de sucre, la pincée de cannelle et les 20 cl de lait et ajouter ce mélange au chocolat crème.

4



Beurrer un plat, le tapisser du pain imbibé et étaler dessus le mélange.

5



Mettre au four 35 à 45 min

dessert

4

1 heure

35 à 45 min

0,63 €/personne



## pain perdu et compote de poires aux amandes

### Pour le pain perdu :



2 oeufs



3 cuillères à soupe de sucre



1 baguette

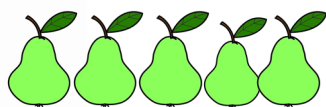


30 cl de lait



1 pincée de sucre vanille

### Pour la compote :



5 poires



2 cuillères à soupe d'amandes en poudre



1 citron vert



3 cuillères à soupe de sucre



2 pincées de gingembre

## La recette

### Pour la compote :

1



Peler, épépiner et couper les poires en morceaux et les arroser de jus de citron



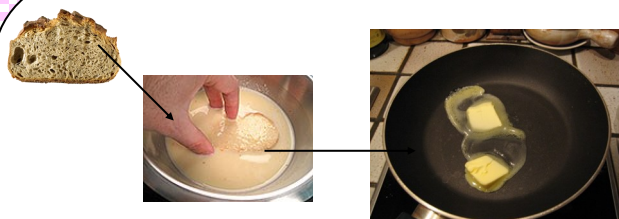
Faire caraméliser les amandes avec le sucre. Puis, ajouter les poires, le gingembre et laisser compoter une trentaine de minutes.

### Pour le pain :

2



Battre au fouet les œufs, les 150 g de sucre, la pincée de vanille et les 20 cl de lait et ajouter ce mélange au chocolat crème.



Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, puis tremper les tranches de pain dans la préparation. Disposer les tranches dans la poêle et laisser cuire de chaque côté 3 à 4 minutes.

3

Servir chaud avec la compote de poire.