



# Pouding au pain

Source de protéines, fibres (si pain à grains entiers)



## Ingrédients

3 tasses	Lait	750 ml
3 tasses	Pain sec, coupé en cubes	750 ml
1 c. à thé	Extrait de vanille	5 ml
¼ c. à thé	Muscade	1 ml
½ c. à thé	Cannelle	2,5 ml
½ tasse	Cassonade	125 ml
½ tasse	Raisins secs	125 ml
2	Œufs, battus	2



## Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.
3. Verser dans un grand plat allant au four préalablement beurrer.
4. Cuire au four pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le pouding ait pris et que le dessus soit doré.



## Astuce

Varié le goût du pouding en ajoutant des fruits trop mûrs ou flétris (petits fruits, pommes, poires, pêches, etc.) à l'étape 2.