

# "Pain de chien"

(ou pudding)



## Ingrédients :

500 g de pain rassi

1 litre de lait ou plus

250 de sucre

*(perso j'en ai pas mis autant)*

150 g de raisins de corinthe

3 oeufs entiers *(de chez Perrin de préférence)*

un peu de RHUM

et un peu de farine 2 ou 3 c à soupe.

*Dans un saladier faire tremper le pain avec le lait sucré et la farine.*

*Battre les oeufs et mélanger le tout avec le RHUM.*

*Mettre dans un moule et cuire 1 h à 180 degrés.*

*On peut remplacer les raisins par des pommes, bananes....etc*

*(perso j'ai mis bananes et pommes)*

*Voici une recette pratique quant on a pas de poules  
et du vieux pain à la maison !*

*J'ai testé pour vous et Yves a approuvé !!!*

*C'est une recette que Mario Sabine a partagé sur  
sa page facebook*

*Merci au guadeloupéen qui vient  
de faire un marathon en 2 h 76 mn  
selon les dire de Jacques Hamon !*

*A faire avant l'entrainement de Gildas  
le jeudi soir par exemple ! pour avoir du tonus !!*

