

Petits gâteaux de pain rassis aux cranberries

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Pour 4 personnes ~ Préparation : 20 minutes ~ Cuisson : 30 minutes ~ Difficulté : ♥ ~ Coût : ♥

Source :

Patrimoine commun

Temps de préparation : 20minutes

Temps de repos : 60 minutes

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Température du four : 200/220°C

Ingrédients :

250 grammes de pain rassis

600/650 grammes de lait

60 grammes de sucre en poudre

1 pointe de couteau de graines de vanille

3 œufs battus en omelette

70 grammes de cranberries (ou de raisins secs)

Préparation :

1) Coupez le pain en petits morceaux. Mettez-les dans un grand saladier avec 600 grammes de lait, le sucre et la vanille. Laissez gonfler. Si besoin, complétez avec le restant du lait.

2) Pendant ce temps, réhydratez les cranberries en les faisant tremper dans un grand bol d'eau chaude. Égouttez-les ensuite bien et séchez-les à l'aide d'un linge propre (ou de feuilles de papier absorbant).

3) Ajoutez les œufs battus en omelette et les cranberries au pain et au lait sucré. Mélangez bien et versez dans des empreintes à muffins. Enfourez dans le four préchauffé. Laissez cuire 20 à 30 minutes (en fonction de votre four). Laissez tiédir environ quinze minutes avant de démouler délicatement et de glisser les petits puddings de pain rassis sur les assiettes de service.

Le dressage :

Posez quelques points de confiture de fraises sur l'assiette de service pour la décorer. Posez le petit gâteau de pain rassis à côté ainsi qu'une fraise coupée en éventail.

Petites notes :

Les puddings vont dégonfler en sortant du four, c'est normal ;)

Lien direct de la recette : [Petits Gâteau de pain rassis](#)