

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

pudding à la confiture



Ingrédients :

1/4 litre de lait
75g de sucre
250g de pain rassis (ou brioche ou gâteaux secs)
50g de poudre d'amande
1 sachet de levure
3 oeufs
1 pot de confiture de pomme (ou autre)
1 pincée de cannelle

Réalisation :

1/ Faire bouillir le lait avec le sucre, puis mettre le pain à tremper, ainsi que la levure. Mixer si besoin.

2/ Ajouter les jaunes d'oeufs et la confiture, puis la poudre d'amande. Monter les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement. Ajouter la cannelle.

3/ Verser dans un moule à manqué ou à cake beurré et fariné (ou non, si vous utilisez un Demarle comme moi). Cuire 1h à 180°C. Couvrir d'une feuille d'alu si le gâteau dore trop vite.