



## **PUDDING SALÉ À LA BRIOCHE À L'AIL DES OURS D'ISA**

**155g de restes de brioche à l'ail des ours - 30 cl lait - 3 oeufs - 55g parmesan râpé - 1 càs bombée de pesto à l'ail des ours - sel - poivre**

**Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).**

**Couper la brioche en petits cubes d'1cm. Les verser dans une jatte, arroser avec le lait. Remuer, laisser tremper. Dans une autre jatte, battre les oeufs, ajouter le parmesan fraîchement râpé, le pesto à l'ail des ours, saler, poivrer. Fouetter, verser dedans les cubes de brioche. Remuer.**

**Beurrer un moule à cake, le chemiser de papier cuisson. Verser le mélange. Enfourner et cuire 35 minutes (la pointe d'un couteau planté à l'intérieur doit ressortir sèche). Laisser tiédir, démouler. Servir avec une salade verte.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr