**Pudding facile**

|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 8 Personne(s) |
| Préparation | 30 min |
| Cuisson | 45 min |

**Ingrédients pour Pudding facile**

* biscuits secs ou ramollis que vous avez dans le placard
* reste de confiture
* 1 oeuf
* pain rassis
* lait
* 20 morceaux de sucre

**Résumé pour Pudding facile**

Le pudding est d'origine anglaise. Ma maman s'en est inspiré et évitait de cette façon de gaspiller les paquets de gâteaux entamés.

**Préparation pour Pudding facile**

1 - Préchauffez le four th.5 (150°C).

2 - Dans un saladier, mélangez les biscuits émiettés, le pain ramolli avec du lait, le reste de confiture et l'oeuf.

3 - Rajoutez un peu de lait pour ramollir le tout. Faites un caramel avec les morceaux de sucre trempés dans de l'eau. Versez le caramel au fond d'un moule à flan. Versez dessus la préparation précédente.

4 - Enfournez au bain marie 45 min environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démoulez froid.