

Pudding vollkornbrot

écrit par Pariseyn | 31 août 2019



Une création de ma femme dont nous nous sommes régalés ! Elle est partie d'un reste de vollkornbrot de 10 jours.

Ingrédients pour un petit pudding :

Un reste de [vollkornbrot](#) d'environ 400 g

2 cuillères à soupe de miel

100 g de raisins secs

50 g de cassonade

10 cl de rhum

2 œufs

30 cl de lait à ajuster selon la texture recherchée

Faire tremper les raisins secs dans le rhum au moins une heure avant utilisation.

Enlever les graines de surface du vollkornbrot ainsi que la croûte extérieure.

Le couper en morceaux et le mettre dans un saladier.

Ajouter une partie du lait et laisser le pain ramollir. Il ne faut pas mettre tout le lait : on ajustera la quantité après avoir mis les œufs, le miel et le rhum. Il s'agit seulement de faire tremper le pain dans le lait pour le ramollir.

Mettre le pain dans le bol du robot équipé de la lame acier en S.

Ajouter les 2 œufs, la cassonade, le miel et le rhum des raisins (mais pas les raisins).

Mélanger la pâte par pulses successifs en rajoutant éventuellement le reste du lait pour atteindre la consistance voulue. La pâte doit avoir un peu la consistance d'une purée.

Beurrer un ou des moules selon ce que l'on souhaite réaliser. Pour nous, un petit moule carré en silicone de 14 x 14 x 4 cm et 4 petits ramequins en faïence de 8 cm de diamètre.

Verser la pâte dans le moule, ajouter les raisins secs et mélanger.

Préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante.

Enfourner pour environ 30 min en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre.

Une merveille à la dégustation, d'un moelleux incomparable qui dépend de la consistance qu'on lui a donnée lors de la fabrication. A servir éventuellement avec une crème anglaise, mais franchement, il est délicieux tout seul.