

# Pudding au pain (à partir de la recette de J. P. COFFE)

Pour 8 personnes,

- 200 g de mie de pain émiettée ou pain ordinaire
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre amolli
- 50 cl de lait
- 4 oeufs (gros ou 5 petits)
- 1 pot de confiture
- fruits confits ou raisins secs (1 poignée, ou pruneaux ou abricots secs en morceaux ... ou un peu de chaque)
- Un peu de rhum
- Petite cocotte Pyrex

## Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Émiettez le pain, mettez les fruits à tremper.

Étalez une épaisse couche de confiture dans le fond d'un plat ou d'une petite cocotte à four.

Chauffez le lait dans une casserole sur feu doux ; ajoutez le sucre, le beurre amolli, les miettes de pain ; remuez vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les fruits secs et le rhum.

Ajoutez alors 4 ou 5 œufs battus en omelette, mélangez bien et versez la préparation sur la confiture. Enfournez pour 45 minutes.

Servez chaud, tiède ou froid.