



© Ferrero, 2016

PUDDING AU PAIN AVEC DU NUTELLA®

Autres | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | TOUTE L'ANNÉE

👩👨👦 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Pour : 9 parts

1 part : 1 carré de 1 x 7 cm

INGRÉDIENTS

- 3 œufs entiers
- 227 g de crème épaisse
- 227 g de lait entier
- 170 g de sucre cristallisé
- 5 g de sel
- 18 g d'extrait de vanille
- 960 ml de pain rassis en cubes
- 160 g de Nutella®

METHODE :

Mélangez les œufs, la crème épaisse, le lait, le sel, le sucre et l'extrait de vanille.

Incorporez les cubes de pain et versez le mélange dans un moule beurré de 23 x 23 cm.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 30 à 35 minutes.

Retirez du four lorsque le pudding a gonflé et qu'il a atteint la température interne d'au moins 65 °C. Faites-le refroidir et coupez-le en neuf carrés.

Juste avant de servir, mettez les parts au micro-onde pendant 45 secondes à puissance maximale. Décorez d'un filet de 18 g de Nutella®. Servez aussitôt.