

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## POUDING AU PAIN



3 tasses de pain séché coupé en dés (idéalement sécher les dés 24 heures)

### MÉLANGE #1 :

1 tasse de sucre

4 gros œufs

2 tasses de lait

2 c. à thé de vanille

### MÉLANGE #2 :

1 œuf

$\frac{1}{4}$  tasse de cassonade

$\frac{1}{4}$  tasse de beurre fondu

$\frac{1}{2}$  tasse de pacanes concassées

## **SAUCE :**

**$\frac{1}{2}$  tasse de sucre**

**$\frac{1}{4}$  tasse de beurre fondu**

**$\frac{1}{4}$  tasse d'eau**

**1 œuf battu**

**1 c. à thé de vanille**

Préchauffer le four à 350°F.

Mélanger tous les ingrédients du mélange #1, verser sur le pain et laisser tremper 10 minutes.

Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients du mélange #2 et réserver.

Déposer le mélange #1 dans un moule 9"x9" graissé et ensuite parsemer uniformément le mélange #2 sur le dessus.

Mettre au four 30 à 40 minutes jusqu'à coloration. Vous pourrez déposer une feuille d'aluminium à mi-cuisson si le dessus grille trop rapidement.

Pendant ce temps mélanger tous les ingrédients de la sauce et porter à ébullition à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout.

Au moment de servir, verser la sauce sur le pouding. Vous pourrez le servir froid ou tiède.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)