

Cuisinez avec Panasonic

Pouding de pain perdu avec compote de fraises

Vous cherchez un moyen simple de transformer du pain rassis en un petit régal? Essayez cette recette facile de pouding de pain avec compote de fraises!

Ingrédients :

1,5 litre (6 tasses) de pain français ou italien coupé en dés

30 ml (2 c. à soupe) de beurre sans sel ramolli

3 œufs

750 ml (3 tasses) de lait

500 g (2 ½ tasses) de sucre blanc

7 ml (½ c. à soupe) d'essence de vanille

10 ml (2 c. à thé) de cannelle

2 ml (¼ c. à thé) de muscade

Préparation :

1. Suivre la recette de compote de fraises du livre de recettes du cuiseur à usage multiple et préparer la compote. Mettre la compote de côté et laisser refroidir.
2. Dans un grand bol, mélanger les œufs, le lait, le sucre, la vanille, 5 ml (1 c. à thé) de cannelle et la muscade. Ajouter le pain et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné du mélange.
3. Graisser l'intérieur du panier jusqu'à la graduation 6 du panier. Mettre la moitié du mélange de pain dans le panier et le tasser légèrement. Saupoudrer le restant de la cannelle et verser 125 ml (½ tasse) de la compote de fraises sur le dessus. Ne pas étendre la compote car cela pourrait la pousser vers le fond ce qui sera éventuellement le dessus du pouding. Verser le mélange de pain restant et presser légèrement.
4. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), régler la minuterie à 60 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur et laisser refroidir 10 minutes avant d'en retirer le pouding.

5. Dégager le pouding et le déposer sur une assiette à servir. La meilleure méthode consiste à inverser l'assiette au-dessus du panier et, tout en tenant les deux ensemble, à retourner le panier et l'assiette simultanément; le pouding devrait se déposer dans l'assiette. Si le pouding ne se dégage pas, incliner le panier quelque peu, tout en tenant ensemble le panier et l'assiette, puis secouer légèrement à quelques reprises.

6. Servir avec la compote restante et de la crème fouettée.