

Pudding au Chocolat Anti-Gaspi : La Recette Fondante

Ingrédients nécessaires

- 200g à 250g de pain rassis (baguette, brioche ou pain de mie)
- 500ml de lait entier (pour un résultat plus moelleux)
- 100g de chocolat noir (minimum 50% de cacao)
- 3 œufs entiers
- 50g à 80g de sucre (selon la sucrosité du pain)
- Optionnel : une pincée de fleur de sel ou une cuillère à café d'extrait de vanille

Étapes de préparation

- Coupez le pain en cubes de 2 à 3 cm pour faciliter l'absorption du liquide.
- Faites fondre le chocolat noir dans le lait chaud.
- Dans un récipient, battez les œufs avec le sucre, puis incorporez le mélange chocolaté.
- Versez l'appareil sur les cubes de pain et laissez reposer au moins 15 à 30 minutes pour garantir une texture homogène.
- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Enfournez pendant 35 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit pris et légèrement doré.
- Testez la cuisson en insérant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir propre ou avec quelques traces de chocolat fondu, sans liquide.

Conseils de conservation et astuces

- Conservation : Le pudding se garde jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.
- Dégustation : Il peut être consommé froid ou réchauffé au four pour retrouver tout son moelleux.
- Valorisation : Cette recette permet de réhydrater totalement le pain, même s'il est très sec ou dur.