

Pudding salé de restes

Déposé par Anaïs C.



Catégorie : Salé | Entrée

Niveau : Très facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

250 grammes à 300 grammes de pain rassis (ou équivalent d'une baguette) - 30 cl de lait chaud - 3 oeufs entiers - 500 grammes de restes divers (crudités, légumes, viandes, poissons,...) - 100 grammes de restes de fromage(s) - 1 cuillère à soupe de reste de vinaigrette (ou à défaut 1 cuillère à soupe d'huile) - 1 sachet de levure chimique - sel, poivre

Préparations :

Préchauffer le four à 200° C.

Mixer le pain. Le mélanger au lait, et attendre 5 minutes le temps que le pain ramollisse. Ajouter ensuite les oeufs. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Incorporer la levure, le sel et le poivre, et mélanger de nouveau.

Ajouter enfin les restes de légumes, viandes, fromages, vinaigrette, selon le contenu de votre frigo et vos envies ! Remuer une dernière fois.

Beurrer (ou huiler) un moule à cake, puis y verser la préparation.

Enfourner pour 45 minutes à 200° C.

Laisser refroidir avant de déguster.

Astuces :

Ici, j'ai réalisé mon pudding avec des restes de salade composée (carottes râpées, tomates, haricots verts, maïs), de bûche de chèvre et de jambon blanc. On peut le servir accompagné d'une petite salade verte, ou bien l'emporter pour un pique nique.