



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Pouding au pain de l'Angleterre

Ingrédients

6 tranches de pain blanc
2 c. à table (30 ml) de beurre fondu
½ tasse (125 ml) de raisins secs ou de brisures de chocolat (facultatif)
4 œufs, battus
2 tasses (500 ml) de lait
¾ tasse (180 ml) de sucre blanc
1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à gâteau en verre de 8 pouces et le mettre de côté.
2. Couper le pain en cubes et le mettre dans le moule à gâteau. Verser le beurre par-dessus et ajouter les raisins secs ou les brisures de chocolat.
3. Dans un grand bol, mélanger les œufs, le lait, le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle moulue.
4. Mélanger les ingrédients et bien brasser.
5. Verser le mélange sur le pain et presser légèrement à l'aide d'une fourchette sur le tout pour bien tremper le pain.
6. Cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
7. Couper et servir chaud.