

PAIN DE CHIEN

- 400 g de pain sec
- 1 litre de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de vergeoise
- 3 œufs
- 2 c. à soupe de crème anglaise
- 100 g de raisins secs
- 6 c à soupe de rhum
- 50 g de fruits confits
- 4 c. à soupe d'huile
- env. 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- Cannelle
- 20 g de beurre

Mettre le pain à tremper dans le lait et le sucre.

Une fois ramolli le passer au moulin à légumes.

Ajouter la vergeoise, les œufs, la crème anglaise, les raisins secs et les fruits confits coupés en morceaux, le rhum, l'huile, la cannelle et le sel. Ajouter de la farine pour ajuster la consistance, on doit obtenir une pâte épaisse et collante qui "coule" du saladier sur laquelle marque un trait fait au couteau ou à la fourchette.

Mettre le mélange dans un moule à manqué beurré.

Faire sur le dessus du pain de chien des croisillons avec une fourchette.

Ajouter par dessus de petits morceaux de beurre.

Faire cuire à 200°C pendant 1 heure.