

RECETTE ANTI-GASPILLAGE

Pouding au croissant à l'érable



- 4 croissants de la veille (secs) Brioche Dorée coupé en cubes
- 2 tasses crème 35%
- 1/3 tasse sirop d'érable
- 2 œufs battus
- Raisins secs ou petits fruits et sucre d'érable (pour décoration)

Préparation :

- Dans une petite casserole, faire chauffer la crème à feu moyen.
- Déposer les cubes de croissant dans un plat allant au four de 8po (20cm) de côté. Ajouter le sirop d'érable et la moitié des œufs battus, en alternant avec la crème chaude. Mélanger. Verser le reste des œufs sur la préparation et mélanger délicatement.
- Cuir au four préchauffé à 375°F pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré (au besoin, couvrir d'aluminium, pour éviter qu'il brûle).
- Saupoudrer de sucre d'érable, et ajouter des raisins secs ou petits fruits si désiré.
- Servir chaud arrosé d'un filet de sirop d'érable.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !