

FICHE DE RECETTE

Bodding

Damien Poncelet du Zelf.cooking

Les desserts, collations et en-cas maison sains et gourmands

Type de recette	dessert
Nombre de portions	20
Temps de préparation	10 + réhydratation
Temps de cuisson	45
Temps de refroidissement	25
Coût matières total (HT) :	5,50 €
Coefficient multiplicateur :	20
Prix / Portion (HT) :	0,2750 €

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Pain sec	g	800		
Lait (900 ml ou moins pour la réhydratation du pain et 100 ml supplémentaire)	litre	1		
Oeufs	pièce	4		
Sucre blanc	g	100		
Cassonade	g	100		
Raisin sec	g	150		
Pomme	g	300		
Cannelle en poudre	càc	1		
Sucre P4	g	100		
PM cannelle				
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Découper le pain en morceau (1 à 2 cm de côté)
2. Couvrir le pain de lait (verser par petit coup, la quantité de lait dépend de votre pain) et l'écraser un peu pour qu'il s'imbibe bien. Filmer et réserver au frais 1 à 2 heures.
3. Réhydrater les raisins secs en les couvrant d'eau tiède.
4. Détailler les pommes en paysanne.
5. Mélanger les sucres, les oeufs, 100 ml de lait, les raisins secs réhydratés et égouttés, les dés de pommes
6. Égoutter le pain si nécessaire puis mélanger les ingrédients du point 5 dans cet appareil.
7. Disposer la pâte dans une platine profonde bien beurrée. Saupoudrer de sucre P4 et de cannelle si nécessaire
8. Enfourner à 160° c pendant 45 minutes

Remarques

- Recette zéro déchet
- Bonne conservation
- Coût faible

