

Pudding de pain aux lardons, poireau et chèvre

Pour 6 à 8 personnes

Coupez vos restes de pain rassis 250 gr en petits morceaux, mettez-les dans un saladier, versez 50 cl de lait chaud, mélangez le tout, puis laissez absorber entièrement le lait pendant environ 20 mn.

Pendant ce temps lavez et ciselez 1 poireau, prenez le blanc et un peu de vert
Épluchez et ciselez 1 oignon .

Dans une poêle versez un filet d'huile, faites revenir 75 gr d'allumettes de lardons fumés, le poireau ciselé, cuire l'ensemble pendant 5 mn en remuant de temps en temps salez légèrement, poivrez.

C'est à ce moment que vous allez préchauffer votre four à 180°c th 6 .

Reprenez le saladier avec le pain, mélangez bien, si vous constatez que des morceaux sont encore durs remettez un peu de lait, écrasez bien l'ensemble avec une fourchette, ajoutez les œufs battus, le contenu de votre poêle mélangez, puis ajoutez 100gr de chèvre en petits morceaux (ici en bûche) prenez bien soin de ne pas les écraser.

Dans un moule à cake en silicone beurré, versez votre préparation cuire environ 45 mn, vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

laissez refroidir votre pudding avant de le mettre au réfrigérateur

vous pouvez le déguster tiède avec une salade

aussi découpé en petits cubes pour l'apéro c'est excellent.