

## Mendiant ou Bettelman : pudding alsacien

Du pain rassis

3 ou 4 œufs

75 cl de lait chaud

2c à s Cannelle + 1c à s épices pain d'épices

125 g de sucre + 1sachet de sucre vanillé

Des raisins secs

Brisez le pain en petits morceaux.

Versez dessus le lait et les épices.

Attendez que le pain soit bien imbibé. Écrasez-le avec une fourchette. Ajoutez les raisins secs.

Ajoutez les œufs battus, le sucre semoule et vanillé.

Mélangez bien.

Versez dans un moule et laissez cuire 1 h, four chaud 185°C.

Se déguste tiède ou froid.

- Vous pouvez y incorporer des cerises dénoyautées.