

Pudding à la prune et à la vanille

Pour 3 mini-cakes :

- 60 g de pain sec
- 1 oeuf
- 186 mL de lait
- 20 g de sucre roux
- 1 prune rouge
- 1/2 càc de vanille en poudre

Couper le pain en morceaux assez petits puis les laisser tremper dans le lait au moins 30 min.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans un autre saladier, fouetter l'œuf avec le sucre. Ajouter la vanille. Mélanger.

Verser cette préparation sur le pain, ajouter délicatement la prune coupée en dés.

Verser dans les moule en silicone.

Enfourner 40 min.

Laisser le pudding tiédir avant de le démouler et le laisser refroidir complètement sur une grille.

