

Pudding aux bacons

Ingrédients pour 8 personnes

300 gr de bacon
½ c.a. café de cumin
1.5 Litre de lait
8 œufs durs
8 œufs frais
400 gr de mie de pain
5 gr de persil haché
200 gr de fromage râpé



La recette

- 1/Dans un saladier battez les œufs frais, ajouter le lait, le cumin, le sel et le poivre.
- 2/ Ajoutez la mie de pain grossièrement coupé puis faite la tremper dans le mélange jusqu'à se qui absorbe tout le liquide.
- 3/Coupez le bacon en julienne et les œufs durs en petits cubes puis ajouter les dans le saladier ajouter ensuite le gruyère râpé le persil haché.
- 4/Beurré des moules à soufflé puis remplissez-les de cette appareil. Cuire au four pendant 35 minutes à 180° puis vous pouvez démouler.

Servir ces petits puddings chauds avec une petite salade.

Si vous n'avez pas de moule à soufflé vous pouvez le cuire dans un moule à cake et coupé en tranche.

La bonne recette de gîtoune