

Rich bread and butter pudding

275 ml lait

70 ml crème

Moitié d'un zest de citron ou orange

50 gr sucre ou sucre vanillé

3 oeufs

8 tranches de pain blanc sec

50 gr (ou plus) raisins secs trempés dans du rhum

Noix de muscade

Préchauffez le four a 180°

Beurrez un plat de cuisson (1 litre).

Beurrez les deux cotés des tranches de pain.

Coupez-les en triangle.

Couvrez le bas du plat avec une couche de pain.

Saupoudrez avec une couche des raisins.

Mettez une deuxième couche de pain et raisins.

Mettez le lait et la crème dans un bassin.

Ajoutez le sucre et le zest.

Battez les oeufs et ajoutez au lait.

Bien mélanger.

Versez la préparation sur le pain et saupoudrez avec la noix de muscade râpée.

Laissez reposer quelques minutes (le pain doit absorber la crème anglaise)

Cuire au four 30/40 minutes. Servir tiède.