



COLOMBES CUCHY COLLECTIVITÉS



# SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Du 20 au 24 novembre 2017 au Self Municipal de Colombes

*Nos grand-mères excellaient dans l'art d'accommoder les restes.*

*Et si on revenait aux pratiques d'antan pour réduire le gaspillage alimentaire ?*

**Les agents de CO.CLI.CO vous proposent cette délicieuse recette cuisinée  
avec le pain invendu de cette semaine.**

## *Pudding de pain perdu à la crème anglaise*



### *Ingrédients (6 personnes) :*

#### *Pour le pudding :*

- 500 g de tranches de pain rassis
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle

#### *Pour la crème anglaise :*

- 1 L de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 120 g de sucre

#### *Préparez la crème anglaise :*

Portez à ébullition le lait et la gousse de vanille fendue en deux dans une casserole. Blanchissez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre dans un récipient. Retirez la gousse de vanille du lait bouillant et versez-le en filet sur les jaunes d'œufs en fouettant bien.

Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe, sans arrêter de mélanger avec une spatule. Vérifiez la cuisson et la consistance de la crème : plongez une cuillère dedans, tirez un trait à l'horizontale. Les 2 bords de la crème doivent se séparer très nettement.

Retirez du feu et laissez refroidir le plus rapidement possible, idéalement en plaçant le récipient dans des glaçons.

#### *Préparez le pudding :*

Préchauffez le four à 210°C. Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé.

Battez les œufs en omelette dans un saladier. Ajoutez le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la cannelle et mélangez bien. Trempez les tranches de pain rassis dans la préparation aux œufs et laissez reposer 30 secondes. Égouttez les tranches de pain imbibées et foncez-les dans le moule à cake.

Enfournez le pudding pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laissez tiédir à la sortie du four. Servez-le tiède ou froid nappé de crème anglaise et décoré de fruits frais.



*... n'en perdons plus une miette !*