

COUPÉTADE AUX PRUNEAUX ET AUX POIRES

Pour ne plus jeter le pain rassis !

INGRÉDIENTS :

- 200 g de pain rassis
- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Une dizaine de pruneaux
- 4 poires
- 700 ml de lait



x 4



30 min



35 min



Moyen



Moyen

1. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux. Réservez. Pelez et coupez les poires en lamelles.
2. Au fond du plat, déposez les pruneaux et les tranches de pain.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Battez les œufs entiers avec le sucre dans un saladier.
5. Récupérez les grains de vanille de la gousse et ajoutez-les aux œufs. Versez le lait tiède tout en continuant de battre.
6. Versez cette préparation sur le pain et les pruneaux en tassant bien car ces derniers ont tendance à remonter. Déposez les poires dessus.
7. Enfournez dans un bain-marie (pour le bain-marie, verser de l'eau sur la plaque du four et y poser le plat) pendant 30-35 minutes.

> Peut se faire avec de la brioche également.