

Bodding spécialité belge

www.jemangedoncjevis.be



Pour un gâteau, 8 à 16 portions

- 200g de vieux pain émietté en petits croutons
- 150g de raisins secs noirs
- 800g de lait entier ou demi écrémé (300+500)
- 2 cuillères à soupe de [sucre vanillé maison](#). (1+1)
- 50g de farine
- 80g de sucre de canne
- 3 oeufs entiers

Déposer les morceaux de pain et les raisins dans un grand saladier. Verser **300g** de lait et **1** càs de sucre vanillé dans le bol du Thermomix. Chauffer **5min/98/vit2**. Verser le lait chaud sur le pain et les raisins. Couvrir et laisser imprégner pendant 1 heure.

Verser **500g** de lait dans le bol du Thermomix, ajouter la farine, les oeufs, le sucre et **1** càs de sucre vanillé. Cuire **7min/90°/vit4 sans le gobelet** puis mixer **10sec/vit9**.

Préchauffer le four à 180°.

Verser la crème pâtissière dans le grand saladier et mélanger le tout manuellement.

Remplir le moule après l'avoir beurré s'il n'est pas en silicone et enfourner pour 50 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de conserver au frigo.

Se déguste bien frais.

Bon appétit!

N'hésitez pas à me dire ce que vous en pensez dans les commentaires!

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix, chauffer le lait et préparer la crème pâtissière à la casserole (méthode traditionnelle).

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez.