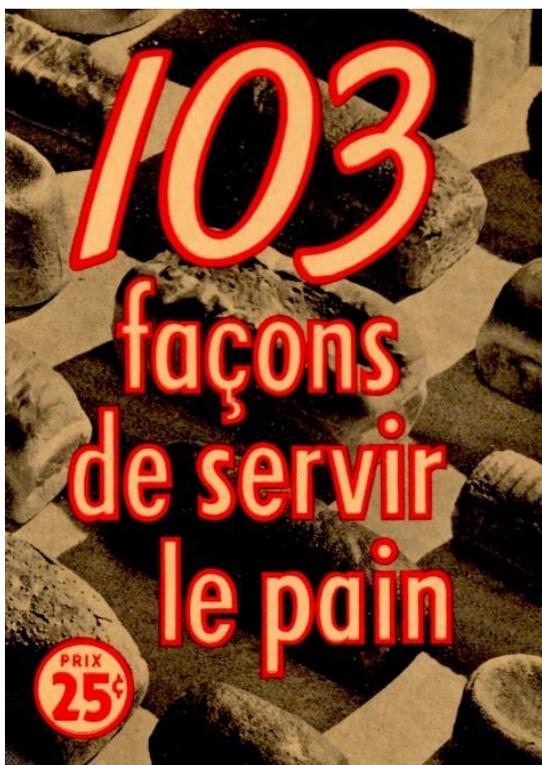


POUDING AU SIROP D'ÉRABLE

En préparant le “Pouding au pain, au four”, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse sirop d'érable à l'oeuf, pour remplacer sucre et vanille. Réduire le lait à $1\frac{1}{2}$ tasse; ajouter amandes, si désiré.



POUDING AU PAIN, AU FOUR

- 1 tasse mie de pain frais, émietée fin (pain ordinaire ou aux fruits)
- 2 tasses lait bouillant
- 1 oeuf ou 2 jaunes, légèrement battus
- 2 à 4 c. à soupe sucre granulé
- $\frac{1}{4}$ c. à thé sel
- $1\frac{1}{2}$ c. à soupe beurre fondu
- $\frac{3}{4}$ c. à thé vanille

Ajouter la mie de pain au lait et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée. Ajouter le mélange: oeuf, sucre et sel, puis beurre et vanille. Verser dans un grand moule ou dans de petits moules individuels, et cuire à four plutôt doux, 325° , jusqu'à ce que pris, de façon qu'une lame enfoncée au centre en sorte sèche (environ 30 minutes pour les petits moules, 45 à 60 pour le grand). Servir chaud ou froid, avec crème, lait riche, sauce dure ou mousseuse, fruits sucrés ou sauce aux fruits, etc.