



pudding à la banane et au lait d'amandes sans lait de vache



Ingrédients

pour 4 personnes

200g de pain rassis
500 mL de lait d'amandes
100g de sucre roux
3 bananes mûres
75g de raisins secs
1 oeuf

Faites chauffer le lait d'amandes. Dans un grand saladier, coupez le pain en morceaux et versez dessus le lait chaud. Mélangez bien et laissez le pain ramollir pendant 15 min.

Faites tremper les raisins secs dans de l'eau chaude (ou du rhum mais je n'aime pas du tout l'alcool dans les pâtisseries)

Dans le bol du robot, cassez l'oeuf, ajoutez le sucre, puis le pain ramolli. Mixez le tout, la consistance doit être semi fluide.

Versez le tout dans un plat recouvert d'un papier cuisson. Coupez les bananes en rondelles, ajoutez-les avec les raisins à la pâte, mélangez doucement avec une spatule.

Enfournez pour 45 min dans un four à 210°C (le préchauffage consomme de l'énergie pour rien, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cette recette).