



THE J.M. SMUCKER Co

Pouding de pain perdu aux bananes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 7 tranches épaisses de 1/2 pouce (1 cm) de pain blanc rassis, coupées en cubes
- 3 oeufs, légèrement battus
- 1 boîte (354 mL) de Lait évaporé sans gras **Carnation®**

Lait écrémé évaporé sans gras

- 1 tasse (250 mL) eau
- 2/3 tasse (150 mL) cassonade dorée, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) vanille
- 2 grosses bananes, pelées et tranchées
- sirop de chocolat NESTLÉ® NESQUIK® ou sirop d'érable

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule carré de 8 po (2 L) allant au four; réserver.

Step 2:

Mettre les cubes de pain dans un grand bol. Dans un autre bol, mélanger les oeufs, le lait évaporé, l'eau, la cassonade et la vanille et verser le tout sur les cubes de pain pour les couvrir entièrement. Mettre la moitié de la préparation de pain dans le moule préparé. Couvrir des tranches de banane, puis garnir du reste de la préparation de pain. Déposer le moule sur une plaque à pâtisserie et cuire au four de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la lame d'un couteau, insérée au centre, en ressorte propre. Servir chaud avec du sirop de chocolat ou du sirop d'érable.

Images

