



# CAKE AU PAIN SEC



## INGREDIENTS :

- Pain sec (150g)
- 30 cl de lait
- 3 œufs
- 1 c.à.c de levure chimique
- 50 g. de matière grasse (huile ou beurre)

- Accompagnements salés ou sucrés au choix.

Rajouter du sucre (100g) si c'est un cake sucré et du sel et poivre si il est salé (1 pincée). **Attention aux fruits et légumes qui rendent trop d'eau, la pate étant déjà assez liquide.**

**1** - Faire tremper le pain en morceau (taille d'un croûton) dans le lait, les oeufs et le beurre pendant 10 minutes.

**2** - Ajouter la levure et les autres accompagnements.

**3** - Beurrer le moule à cake et verser la préparation.  
Faire cuire à 180° thermostat 7/8 pendant 45 minutes.

**4** - Pour vérifier la cuisson piquez le cake avec un couteau.  
S'il ressort sec, le gâteau est cuit ! A déguster.