

Fiche

Recette pour faire du Boddling



Matériel

- Un grand saladier
- Un moule à cake
- Une passoire / tamis

Ingrédients

- 800 g de pain sec
- 500 ml de lait ou lait végétal
- 200 g de cassonade brune (ou à défaut de sucre blanc)
- 1 gousse de vanille
- 4 œufs

Ingrédients optionnels :

- 100g de raisins secs et/ou de pépites de chocolat
- Un fond de café
- 2 c. à c. de cannelle
- 1 pomme coupée en petits morceaux

Préparation

- Faire chauffer le lait et ajouter la gousse de vanille. Stopper la cuisson avant ébullition.
- Dans un grand saladier, couper le pain en petits morceaux et arroser avec le lait chaud vanillé. Ajouter la cassonade (et le café), malaxer et laisser tremper jusqu'à absorption complète du liquide en remuant de temps en temps.

- Lorsque le pain est ramolli et forme une bouillie, ôter le reste de liquide à l'aide d'une passoire.
- Battre les œufs et les ajouter au mélange. Pétrir le tout à la main jusqu'à obtention d'une pâte humide mais pas détrempée. Optionnel : ajouter des raisins secs, des pépites de chocolat, de la cannelle, des morceaux de pommes.
- Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et cuire 1h à 170°C. Vérifier régulièrement que le dessus du boddling ne brûle pas.
- L'intérieur du boddling doit rester un peu humide. Contrôler en enfonçant la pointe du couteau au centre du cake.
- Laisser refroidir avant de démouler.

→ Cette recette marche aussi avec les pains sucrés, les baguettes, les couques et autres brioches...