



Pouding au pain aux poireaux, champignons et au fromage cheddar

6 portions

 20 min

 60 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
30 ml	Beurre non salé	1. Suer les poireaux dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Réserver.
2	Blancs de poireaux, émincés	
30 ml	Beurre non salé	2. Dans la même poêle, sauter les champignons dans le beurre jusqu'à légère coloration.
½ lb	Champignons de Paris, émincés	
5	Oeufs, battus	3. Mélanger les oeufs, le lait, la crème, le sel, le poivre et le pain et laisser reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que le pain ait absorbé les liquides.
1 ½ tasse	Lait	
1 ½ tasse	Crème 15%	
Quantité suffisante	Sel et poivre	
8 tasses	Pain rassis, coupés en cubes	4. Ajouter le fromage et verser la préparation dans un moule carré beurré ou huilé.
1 tasse	Fromage cheddar en grains, L'Ancêtre Cheddar 2 ans biologique ou L'Ancêtre Cheddar léger moyen biologique, coupé en dés	
Quantité suffisante	Sirop d'érable	5. Cuire au four à 375 °F environ 40 minutes. Laisser reposer au moins 1 heure ou réfrigérer.
		6. Avant de servir, couper le pouding en carrés et colorer légèrement de chaque côté dans une poêle anti-adhésive. Servir avec du sirop d'érable.

Fromages proposés :

Fromage cheddar en grains - Fromagerie Victoria

L'Ancêtre Cheddar 2 ans biologique - Fromagerie L'Ancêtre

L'Ancêtre Cheddar léger moyen biologique - Fromagerie L'Ancêtre

