Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bodding aux pépites de chocolat et coulis de fruits de saison

Ingrédients

250g de couques sèches, 2 càs sucre candi brun, 2 càs de sucre semoule, 25g de lait, 1 oeufs, 1/2 càc de cannelle en poudre, 50g de pépites de chocolat, 10g de beurre pour le moule, , + un moule à pain ou à cake, , Fruits:, , 100g de fraises, 125g de framboises, 125g de myrtilles

Préparation

Tremper les couques en morceau dans le lait chaud. Egoutter soigneusement.
Mélanger les couques avec les sucres, les oeufs battus, le lait et les pépites de chocolat. Ajouter une pointe de cannelle.
Beurrer le moule et y déposer la pâte. Enfourner 60 minutes à 120°C.
Mixer les fruits au blender, ajouter un peu de sucre et un trait de citron.
Servir une tranche de bodding sur le coulis.

Notes :