

Pudding au roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Laissez tiédir avant de déguster avec une salade verte.

Ingrédients

- 200 g de pain de mie
- 100 g de roquefort
- 60 g de cerneaux de noix
- 3 œufs
- 50 cl de lait tiède
- 1 cuillère à café de cumin
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Dans une assiette, émiettez le Roquefort.
- 3 Dans un bol, battez les œufs avec le lait tiède.
- 4 Dans un saladier, mélangez le pain de mie émietté avec les noix concassées, le cumin et le poivre.
- 5 Recouvrez avec le mélange œufs-lait, en remuant avec un fouet.
- 6 Ajoutez alors le fromage émietté en mélangeant sans cesse.
- 7 Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et enfournez pendant 40 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

