

## Dessert

**Portions:** 16

**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 1 h 10

**Conservation:**

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 1 mois



# Pouding au pain choco-poires



**15 tranches de pain**  
(environ 600 g) en morceaux

**Vous pouvez utiliser  
des morceaux de pain sec.**



**500 ml (2 tasses)  
de lait**



**125 ml (½ tasse)  
de yogurt nature**



**125 ml (½ tasse)  
de cassonade**



**10 ml (2 c. à thé)  
d'extrait de vanille**



**3 œufs**



**2 poires mûres,  
pelées et coupées  
en petits cubes**

**Vous pouvez les  
remplacer par des pêches,  
des pommes ou des prunes.**



**80 ml (1/3 tasse)  
de pépites de chocolat**

**Vous pouvez les remplacer  
par des fruits séchés  
hachés finement.**



**1 ml (1/4 c. à thé)  
de sel**



**10 ml (2 c. à thé)  
de sucre**

**Délicieux avec un verre de lait  
ou un de ses substituts.**

## Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Huiler un moule carré.
- 2 Dans un grand bol, mettre le **pain** et verser **250 ml (1 tasse) de lait**. Mélanger et mettre de côté.
- 3 Dans un autre grand bol, mélanger avec une cuillère en bois l'autre **250 ml (1 tasse) de lait** avec le **yogourt**, la **cassonade**, l'**extrait de vanille**, les **œufs**, les **poires**, les **pépites de chocolat** et le **sel**.
- 4 Ajouter cette préparation sur le pain et bien mélanger.
- 5 Verser la préparation dans le moule, saupoudrer le **sucre** sur le dessus. Cuire au four 1 heure 10 minutes.
- 6 Laisser le pouding tiédir avant de le couper en 16 portions.

### Participation de l'enfant

#### 1 an et +

- Déchirer le pain en petits morceaux
- Mettre le pain dans le lait
- Saupoudrer le sucre
- Verser et mélanger les ingrédients

#### 2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Casser les œufs
- Laver les poires
- Remplir les tasses à mesurer