

Puddings au chèvre et à la tomate



Pour 4 ramequins:

- 1 bol de mie de pain rassis
- 1 boîte de pulpe de tomates (de 400 g)
- 1 bûche de chèvre
- 2 oeufs
- 3 cs de lait (j'en ai mis un peu plus, mon pain était vraiment très dur)
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sucre
- persil haché, origan
- huile
- sel, poivre

Émietter la mie de pain et la mouiller avec le lait.

Verser la pulpe de tomates dans une casserole avec l'ail écrasé, la pincée de sucre, l'origan, sel et poivre. Faire cuire 15 min sans couvrir de façon à bien faire réduire.

Préchauffer le four à 200°.

Réserver 4 rondelles de bûche de chèvre et écraser le reste à la fourchette.

Fouetter les oeufs et les verser sur le pain. Ajouter le chèvre écrasé et le persil. Bien mélanger.

Huiler 4 ramequins et disposer dans chacun, une couche de préparation au pain, une couche de tomates (égouttées s'il y a encore du jus) et terminer par une couche de pain. Déposer une rondelle de chèvre dessus.

Enfourner et laisser cuire 15 min. A la sortie du four, laisser reposer 5 min.

D'après le magazine, on peut démouler mais je ne vous le conseille pas: le pudding se sépare en deux au niveau de la couche de tomates! (cela dit une fois démoulés les puddings sont bien dorés)



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>