

# Le Pudding au Chocolat Anti-Gaspi : Transformez votre pain rassis en délice

---

## Pourquoi recycler votre pain ?

- Ne jetez plus votre baguette, brioche ou viennoiseries vieilles de 2 à 3 jours.
- Le pudding au chocolat est la solution idéale pour donner une seconde vie à vos restes de pain tout en limitant le gaspillage alimentaire.

## Ingrédients nécessaires

- 200g à 250g de pain rassis coupé en morceaux.
- 500ml de lait (entier ou végétal) pour une hydratation optimale.
- 2 à 3 œufs pour assurer la liaison et la tenue du pudding.
- 100g à 150g de chocolat noir (minimum 60% de cacao), fondu ou en pépites.

## Étapes de préparation

- Mélangez le lait, les œufs et le chocolat dans un récipient.
- Ajoutez les morceaux de pain rassis dans la préparation.
- Laissez tremper le mélange pendant au moins 30 minutes pour obtenir une texture homogène et fondante.

## Cuisson et conservation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Enfourez pendant 35 à 45 minutes selon la taille et la profondeur de votre moule.
- Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre ou avec quelques miettes, sans trace de liquide.
- Une fois refroidi, conservez le pudding jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

## Astuces anti-gaspi supplémentaires

- Intégrez des fruits très mûrs, comme des bananes écrasées, pour apporter du moelleux.
- Ajoutez des restes de fruits secs ou des zestes d'agrumes pour varier les saveurs.
- Utilisez tous vos fonds de placards pour personnaliser votre recette.