



Pudding aux pépites de chocolat

Pour 4 mini-cakes :

- *85 g de pain sec*
- *1 oeuf*
- *250 mL de lait*
- *20 g de sucre roux*
- *50 g de pépites de chocolat (ou pistoles) à 64% de cacao*

Couper le pain en morceaux assez petits puis les laisser tremper dans le lait au moins 30 min.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans un autre saladier, fouetter l'œuf avec le sucre. Ajouter le pain et le lait et les pépites de chocolat.

Verser dans les moules en silicone.

Enfourner 40 min.

Laisser le pudding tiédir avant de le démouler. Le déguster de suite ou bien frais.