

## *Pouding au Pain avec sauce à l'érable (Pierrette)*

### **No.1 :**

*Pain rassis une baguette coupée en cubes d'environ 7 pouces;*

*3 tasses de lait*

*¾ tasse de cassonade*

*1 ½ tasses de raisins secs dorés*

*1 ½ noix de muscade râpée*

### **No. 2 :**

*¾ tasse de lait*

*¼ tasse cassonade*

*2 oeufs*

*Placer les cubes dans un bol.*

*Verser le mélange no.1.*

*Brasser et versez dans un moule de verre de 9" x 12" enduit de Pam.*

*Verser la préparation no.2 sans mélanger.*

*Cuire à 375° F environ 40 minutes*

*Et la sauce...*

*1 tasse de crème 35 %*

*1 tasse de sirop d'érable*

*Bouillir environ 2 minutes. Épaissir avec un peu de fécule diluée dans du lait.*