

Tarte de pain



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis env. 180 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 6 personnes

Caractéristiques



Plat Dessert - Gâteau



Produit typiques Pain tessinois - 0 km



Adapté en Automne - Comme goûter

INGRÉDIENTS

Tarte de pain

- 240 g pain rassis
- 8 dl lait
- 1 œuf
- 160 g sucre
- 40 g fruit confit
- 80 g raisin sec
- 1 cl grappa
- 40 g amandes moulues
- 40 g pignons
- 16 g poudre de cacao
- Zeste de citron
- Arôme d'amande

PRÉPARATION

Tarte de pain

1. Couper le pain en cubes.
2. Battre les œufs.
3. Graisser un moule à gâteau.
4. Bouillir le lait.
5. Ajouter le pain dans le lait.
6. Ajoutez le cacao, le sucre et laissez reposer pendant quelques heures.
7. Ajouter tous les ingrédients restants (sauf les pignons)
8. Remplir le moule.
9. Saupoudrer de pignons.
10. Cuire pendant 75 minutes à 180 °C.