

GÂTEAU DE PAIN AU CHOCOLAT

Avec l'équivalent d'une baguette

1/2 litre de lait

1 œuf

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

100 g de chocolat à dessert



Envie de douceur ?

Voilà les desserts
(et les goûters) !

01

Enlever les morceaux de croûte trop durs du pain. Le couper en petits morceaux et mettre le tout dans un saladier.

03

Laisser tremper. Le temps peut varier fortement : si le pain est seulement ramolli (de la veille ou de l'avant-veille), une demi-heure à une heure suffisent ; si le pain est très dur, une nuit au réfrigérateur peut s'avérer nécessaire.

05

Ajouter 1 œuf battu, le chocolat fondu et le sucre. Mélanger harmonieusement. Verser la pâte directement dans un moule préalablement huilé ou beurré.

02

Ajouter du lait froid ou tiédi de façon à pouvoir imbiber tout le pain petit à petit, à l'aide d'une fourchette (pas la peine de le recouvrir, il y aurait trop de lait à la fin!).

04

Puis mixer finement, dans un blender ou à l'aide d'un mixeur à bras.

06

Enfourner au moins 40 minutes à 180°C. Laisser reposer et refroidir, le gâteau de pain n'en sera que meilleur.