

Budino di pane



Per 4 persone

4 dl di latte
1 baccello di vaniglia, aperto
3 uova
140 g di zucchero
240 g di pani parigini
50 g di burro a temperatura ambiente

Per lucidare il budino:

160 g di confettura di albicocche
3 cucchiaini di cognac

Far bollire il latte con la polpa della vaniglia raschiata e il baccello. Eliminare il baccello di vaniglia.

Sbattere a spuma le uova con lo zucchero e aggiungere il latte caldo mescolando bene. Versare nuovamente il composto nel tegame e riscaldare senza portare a ebollizione.

Tagliare il pane a fette di ca. 5 mm e spalmarle di burro. Disporre le fette di pane in una pirofila alta 6 cm, con il lato imburrito verso l'alto. Ricoprire le fette con il composto di latte e uova. Mettere lo stampo in un bagnomaria caldo. Cuocere in forno a 180 gradi per ca. 50 minuti. Diluire la confettura di albicocche con il cognac e passarla al setaccio. Pennellare la confettura sul budino caldo. Servire ben caldo accompagnato da una composta.