

# pudding de Pain aux Figues



Préparation : 35 minutes  
Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients :

- 100 g de pain dur coupé en petits morceaux
- 350 g de lait d'amande (sans sucré ajouté)
- 1 œuf
- 7 à 8 gouttes d'arôme de rhum
- 40 g de sucre complet Muscovado (pure canne)
- 5 figues séchés coupés en dés

## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et placez le moule Tarte Rectangulaire (FM 496) sur la plaque alu perforée.

Couvrez les morceaux de pain dur du lait et laissez imbiber pendant environ 30 minutes. Le pain doit absorber le lait.

Versez en suite dans le bol du i-Cook'in et ajoutez l'œuf, l'arôme de rhum, le sucre et l'arôme de rhum et mixez 30 secondes en vitesse 6.

Raclez les parois, ajoutez les des de figues et mélangez encore 5 secondes en vitesse 3.

Remplissez le moule et enfournez environ 30 minutes.