

La recette préférée de Geneviève et Fabien :

GÂTEAU AU PAIN DE CAMPAGNE



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- 250 g pain de campagne rassis
- 25 cl lait de vache ou autre (chèvre, végétal)
 - 100 g raisins secs
- 4 abricots secs, 4 figes sèches ou pommes en morceaux
 - 1 c.à café poudre de cannelle, gingembre, muscade
 - 1 œuf
- zeste de citron ou autre arôme naturel
- 40 g noisettes ou amandes hachées

Préparation

- tremper le pain dans le lait pendant environ une heure,
- bien l'égoutter et l'écraser à la fourchette,
- ajouter l'œuf battu et les autres ingrédients. Le mélange doit avoir la consistance d'une pâte à gâteau. Si elle est un peu trop épaisse, on peut rajouter du lait.
- verser dans un moule et cuire 30 à 40 mn à 180°C.



Laissez-nous vos **coordonnées** en flashant ce QrCode de **gauche**.

e-mail : amapfayence@gmail.com

Site web : <http://amappaysdefayence.e-monsite.com/>

Retrouvez-nous **tous les jeudi** de 17h à 19h au **Domaine de Tassy**

Flasher le QrCode de **droite** pour accéder au **site web**

