

Bodding aux pommes et aux poires et glaçage au spéculoos et au chocolat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

500 grammes de pain rassis (ou un mélange de pain, de viennoiseries, de pain aux raisins, de pistolets…)
1 l de lait
5 œufs
1 petit sachet de sucre vanillé
1 petit sachet de pudding vanille en poudre
75 grammes de sucre brun
1 petit sachet de poudre à lever
1 pomme (épluchée et émincée)
1 poire (épluchée et émincée)
1 poignée de raisins (ou de raisins coupés en deux)
4 cuillères à soupe de pâte à tartiner au spéculoos
200 grammes de chocolat noir (en morceaux)

Méthode de préparation

1. **Coupez le pain en petits morceaux et mettez-le dans un récipient avec le lait. Laissez reposer 1 heure et remuez de temps en temps. Mixez-le pour obtenir une pâte plus ou moins lisse (au robot ménager).**

2. **Ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez la vanille, la poudre pour pudding, le sucre brun et la poudre à lever. Mélangez bien. Ajoutez enfin la pomme, la poire et les raisins secs.**

3. **Chemisez un moule à manqué rond de papier sulfurisé dans lequel vous versez le mélange. Laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 175 °C, puis laissez refroidir. Démoulez le bodding et laissez-le refroidir sur une grille.**

4. **Badigeonnez le sommet de pâte à tartiner au spéculoos.**

5. **Laissez fondre le chocolat pendant 2 minutes au micro-onde et mélangez-le. Versez-le sur le bodding et étalez-le. Laissez le glaçage se figer.**