

CAKE AU PAIN SEC

Ingrédients :

- 150 g de pain sec
- 30 cl de lait végétal
- 3 œufs
- 1 cac de levure chimique
- 50 g d'huile d'olive
- Accompagnement au choix : brocolis, poivrons, tomates séchées, olives, ...
- (Éviter les légumes qui rendent beaucoup d'eau à la cuisson comme les courgettes ou les aubergines)
- Sel, poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire tremper le pain en morceaux dans le lait, les œufs et l'huile pendant 10 minutes.
3. Ajouter la levure et les autres accompagnements coupés en morceaux.
4. Mettre le tout dans un moule à cake et faire cuire pendant 45 minutes.