

# Recette du diplomate antigaspi

Pour 6 personnes



50 g de sucre  
en poudre

290 ml de lait  
demi-écrémé

1 gros œuf ou 2  
petits

4 ml d'arôme de  
fleur d'oranger

130 g de pain de la veille

# Recette du diplomate antigaspi

## Le pas à pas

- Faire tremper le pain dans le lait vanillé environ 10 à 20mn
- Mélanger les œufs avec le sucre et le sel
- Puis mélanger le tout, verser dans un moule beurré
- Cuire au four à 160°C environ 30/40mn

### ASTUCE

On peut rajouter des fruits confits, des pépites de chocolats ou des raisins secs.

Bonne dégustation