

# Pudding au pain avec focaccia aux canneberges, figes et fromage



**PORTION**  
6 portions



**PRÉPARATION**  
15 mins



**TEMPS DE CUISSON**  
35 mins



**TEMPS TOTAL**  
50 mins

Voici un « dessert » sucré-salé qui est à base de délicieuse focaccia Première Moisson aux canneberges, figes et fromage raclette. Un excellent produit offert seulement pour le temps des Fêtes. On s'est amusés à en faire une recette qui pourrait être aussi une idée pour récupérer vos focaccia qui n'ont pas été mangées la journée même.



## Ingrédients - appareil

- 6 œufs
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable vieilli en fûts de brandy du Domaine Lafrance

- 250 ml (1 tasse) de fromage Cheval Noir de l'Isle râpé (râper le fromage quand il sort du frigo, c'est plus facile quand il est froid)
- 60 ml (1/4 tasse) de canneberges fraîches coupées

## **Ingrédients - base du dessert sucré-salé :**

- 2 Focaccia aux canneberges, figues et raclette de Première Moisson

## **Préparation**

- 1** Couper la focaccia en tranches d'un pouce.
- 2** Réserver.
- 3** Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 4** Beurrer le fond d'un plat de cuisson profond (d'une largeur de 12 pouces et de forme carrée ou ovale).
- 5** Réserver.
- 6** Dans un bol, mélanger ensemble les ingrédients de l'appareil.
- 7** Réserver.
- 8** Déposer les tranches de focaccia dans le moule beurré.
- 9** Verser le mélange de l'appareil partout sur la focaccia.
- 10** Laisser reposer 30 minutes avant de mettre au four, pour laisser imbiber.
- 11** Enfourner 30 à 35 minutes ou jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- 12** Sortir du four.
- 13** Laisser reposer 15 à 20 minutes avant de servir.
- 14** Saupoudrer de sucre en poudre.
- 15** Servir accompagné de sirop d'érable.