

# Pudding au Chester



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
15 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes

## Ingrédients

100 g [Chester](#) râpé  
250 g mie de pain rassis  
20 g beurre  
7 g moutarde anglaise  
1/4 l lait  
2 oignons  
2 oeufs ou 3 petits  
sel, cayenne  
sauce anglaise

## Préparation

Battez les oeufs. Trempez la mie de pain au lait. Réduisez-la en pâte. Faites blondir les oignons hachés dans le beurre. Incorporez-les à la panade avec le Chester râpé et les oeufs. Faites cuire 10 minutes à feu très doux. Assaisonnez avec la moutarde, la sauce anglaise et le cayenne. Remuez constamment. Laissez refroidir dans un moule à soufflé beurré. Démoulez sur une assiette. Décorez avec le fromage râpé.

Ce mets simple peut être agrémenté de salade de laitue et d'oeufs durs.