

## *Pudding aux dattes*



### **Ingrédients :**

- 200 g de dattes
- 120 ml de lait
- 125 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure

### **Préparation :**

Dénoyauter les dattes et les hacher (ou simplement les couper) dans un bol, ajouter le lait et faire chauffer 1 minute au micro-ondes. Réserver.

Faire préchauffer le four à 175° C.

Dans un saladier, fouetter le sucre et le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Ajouter les oeufs et continuer à fouetter.

Puis incorporer la farine et la levure, puis en dernier, le bol avec les dattes et le lait.

Verser la pâte dans un moule et mettre au four pour 40 minutes.

Sortir le pudding lorsqu'il est bien doré.