

## « En cuisine, comment redonner vie au pain rassis »

Le titre d'un journal du soir de samedi 5 janvier 2019 m'a rappelé que j'avais promis d'écrire la recette de la coupétade, une recette que j'avais découverte pendant la première partie du chemin de Saint-Guilhem dans l'Aubrac. Le coupet y est un récipient en terre.

J'ai fait donc pour un soir une coupétade inspirée de celles que j'avais mangées dans l'Aubrac. Donc j'avais engrangé 1,3 kg de pains différents seigle, épeautre et d'autres dont deux morceaux de pain locaux. J'ai fait tremper mon pain après l'avoir découpé en cubes de 3-4 cm environ dans 2 litres de lait et un peu plus pour la nuit. Le lendemain, j'ai dénoyauté 50 pruneaux que j'ai rajoutés ainsi que 200 g de raisins secs dans le plat allant au four où j'avais mis le pain trempé. J'ai battu en omelette 18 œufs avec 200g de sucre et deux sachets de sucre vanillé que j'ai versés dessus. Avec une fourchette, j'ai fait pénétrer le mélange. Le four était à 180°C (thermostat 6). J'avais enfourné pour une heure. Tiède ou froid, j'avais le choix mais le transport du plat avait résolu le problème. Le dessert aurait pu être partagé par 20 personnes.



Donc en résumé pour 6 personnes

- 400 g de pain rassis mais pas trop serré.
- 1l de lait
- 6 œufs
- 60 g de sucre
- 15 pruneaux dénoyautés
- 60 g de raisins secs
- Vanille ou un sachet de sucre vanillé.

Bon appétit !