



<http://hirtzbach.free.fr>

## Mendiant (Battelman)

*Pour 6 personnes – préparation : 30 mn – cuisson : 1 heure*

Pain rassis : 500 g (ou des restes de brioche)

Lait : 1 litre

Sucre : 200 g

Sucre vanillé : 1 paquet

Oeufs : 4

Beurre : 50 g

Cannelle : 2 cuillerées

Cerises de saison : 1 kg (ou 4 pommes)

Kirsch : 1 verre

Amandes moulues : 50 g

Trempez votre pain rassis dans le lait préalablement chauffé pour le ramollir plus rapidement.

Ajoutez 150 grammes de sucre, les amandes, le sucre vanillé, le verre de kirsch puis les jaunes d'œufs et mélangez.

Lorsque le mélange est bien homogène, ajoutez les cerises (ou les pommes coupées en lamelles) et les blancs d'œufs battus en neige.

Beurrez généreusement un plat creux en terre cuite, remplissez-le avec le mélange.

Saupoudrez de cannelle mélangée à 50 grammes de sucre et parsemez de quelques petits morceaux de beurre.

Mettez au four assez chaud pendant 1 heure. Servez tiède ou froid dans le plat de cuisson.