



Crèmes

Pudding aux fruits rouges



1h05 30 min 35 min 0 457

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil à flan

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Extraire les graines de la vanille. Les mettre dans un saladier.
- 3 Casser les oeufs dans le saladier. Ajouter le sucre, fouetter, puis ajouter la crème fluide.

Étape 2

Préparation du pudding

- 1 Laver les fraises et les équeutter.
- 2 Les couper en deux si elles sont trop grosses.
- 3 Laver les groseilles et les égrapper.
- 4 Laver les framboises et les myrtilles.
- 5 Découper la brioche en tranches fines.
- 6 Beurrer un plat à gratin.
- 7 Disposer au fond une couche de brioche, une couche de fruits rouges, verser la moitié de l'appareil à flan.
- 8 Remettre une couche de brioche et de fruits rouges puis verser la dernière moitié d'appareil à flan.
- 9 Couvrir le plat avec un papier aluminium. Enfourner

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'appareil à flan

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 ml **Crème liquide
(fleurette)**
100 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour le pudding

150 g **Fraise**
150 g **Framboise**
150 g **Groseilles**
150 g **Myrtille(s)**
250 g **Brioche**

Ingrédients pour le moule

20 g **Beurre**

pendant 25 minutes.

- 10 Retirer ensuite l'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes de plus, jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le pudding du four et le déposer sur le plan de travail.
- 2 Laisser refroidir sur le plan de travail, puis placer le pudding au réfrigérateur.