



Riz, céréales et pain

Pudding poires-chocolat



55 min 15 min 40 min 0 391

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

6 tranche(s) **Brioche**
3 **Poire**
30 g **Pépites de chocolat**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
12 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Sucre roux**
3 c. à soupe **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation du pudding poires-chocolat

- 1 Eplucher et tailler les poires en salpicon.
- 2 Battre les oeufs et le sucre dans un saladier.
- 3 Dans une casserole, faire chauffer le lait jusqu'à frémissement. Verser le lait sur les oeufs tout en continuant de fouetter.
- 4 Détailer les tranches de brioche en petits morceaux et les disposer dans le plat à gratin puis verser la préparation dessus et laisser gonfler pendant 5 minutes.
- 5 Ajouter les morceaux de poires et les pépites de chocolat.
- 6 Saupoudrer de sucre vanillé et mettre à cuire 30 à 40 minutes dans un four chauffé à 180°C (Th.6).