



*Riz, céréales et pain*

## Pudding poires-chocolat



**55 min 15 min 40 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**391**

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 Détailler 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).