



*Riz, céréales et pain*

# Pudding bi-couleur aux pistaches



**1h 20 min 40 min 0 452**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de l'appareil à pudding

- 1 Couper le pain de mie en morceaux et les déposer dans un saladier. Recouvrir le pain de lait et de crème.
- 2 Laisser gonfler le pain quelques minutes. A l'aide d'une fourchette, écraser le pain de manière à avoir une pâte relativement lisse et homogène.
- 3 Si le pain est sec, faire chauffer le lait avec la crème avant de le verser sur le pain. Attendre plusieurs dizaines de minutes que le pain s'imbibent totalement. Ne pas hésiter à utiliser un mixeur afin d'obtenir une texture homogène.
- 4 Dans un autre saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, le rhum et le sucre vanillé.
- 5 Ajouter cette préparation au mélange précédent. Mélanger.

## Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Peler, dénoyauter et couper les pêches en gros cubes.
- 3 Laver et sécher délicatement les framboises à l'aide de

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Appareil

250 g **Pain de mie**  
25 cl **Lait demi-écrémé**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**  
10 cl **Rhum**  
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Sucre semoule**  
2 sachet(s) **Sucre vanillé**  
1 **Beurre**

### Garniture

4 **Pêche**  
150 g **Framboise**  
50 g **Pistaches**

papier absorbant.

- 4 Mélanger délicatement les pêches et les framboises avec l'appareil à pudding.
- 5 Concasser grossièrement les pistaches à l'aide d'un mortier ou les hâcher au couteau.

### **Étape 3**

#### Cuisson

- 1 Verser l'appareil dans un moule beurré, si celui ci n'est pas en silicone et saupoudrer le dessus de pistaches grossièrement concassées.
- 2 Enfourner dans le four préchauffé et laisser cuire pendant 40 minutes.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Sortir le pudding du four et laisser refroidir avant de démouler.
- 2 Servir froid.