



Riz Pudding du yorkshire



45 min 10 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

166

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le pudding

310 ml **Lait entier**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Farine**
30 g **Beurre doux**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du four et du moule

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8).
- 2 Etaler une fine couche d'huile sur la surface du moule et réserver.

Étape 2

Préchauffage du lait et du beurre

- 1 Découper le beurre en cubes, le mettre dans un bol.
- 2 Ajouter le lait.
- 3 Mettre le bol au micro-ondes et faire chauffer pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.
- 4 Retirer le bol du micro-ondes et laisser refroidir pendant 1 minute.

Étape 3

Préparation de la pâte

- 1 Verser le mélange lait-beurre dans le bol d'un blender.
- 2 Ajouter les œufs, un par un.
- 3 Ajouter la farine et le sel.

- 4** Faire tourner le blender par à-coups, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- 5** Attention à ne pas trop mélanger la pâte pour éviter que le pudding ne devienne dur après cuisson.

Étape 4

Cuisson du pudding

- 1** Enfourner le moule pendant 2 à 3 minutes pour le préchauffer.
- 2** Retirer le moule du four et verser la pâte.
- 3** Enfourner de nouveau le moule à mi-hauteur pendant 30 minutes jusqu'à ce que le pudding soit bien doré et soufflé.
- 4** Une fois cuit, retirer le pudding du four.

Étape 5

Dressage

- 1** Servir le pudding encore chaud découpé en tranches.