

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PUDDING DE BRIOCHE A LA POIRE



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min
Repos : 5 min

Ingrédients :

- 300 g de brioche en tranche rassise
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 400 g de lait concentré non sucré
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grande boîte de poire au sirop

Préparation :

Beurrez un plat à gratin puis disposez dessus les tranches de brioche. Laissez de côté.

Dans un saladier, battez les oeufs, le sucre et la vanille. Chauffez le lait concentré non sucré jusqu'à frémissement puis l'incorporez aux oeufs tout en battant pour amalgamer le tout.

Versez la crème sur les tranches de brioche et laissez reposer 5 min.

Egouttez les poires de leur sirop puis coupez-les en tranches. Disposez-les en rosaces sur le pudding. Placez le moule à gratin dans un bain-marie (l'eau du bain-marie doit être très chaude).

Préchauffez le four à 180°.

Mettez le pudding au four et laissez cuire pendant 40 min. Après cuisson, laissez refroidir 5 à 10 min avant de servir.