



Pudding Vanille

1. 50cl de lait 100 g de sucre semoule (un peu + si vous aimez bien sucré) 1 gousse de vanille fendue en 2 4 jaunes d'oeufs

Fruits

1 grosse pomme 1 grosse poire pas trop mûre 1 grande banane pas trop mûre 30gr de beurre 3 à 6CS de cassonade brune

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille ... quand le lait est bouillant retirer la vanille, la gratter et déposer les grains dans le lait

Dans un bol, mélanger les jaunes et le sucre puis les verser dans le lait bouillant sans cesser de tourner jusqu'à épaississement

Verser cette crème dans des ramequins et préparer les fruits ... éplucher et couper la pomme et la poire, couper la banane en dés

Faire chauffer le beurre et y déposer les pommes, laisser brunir légèrement puis ajouter poire et banane ... retirer du feu avant que les fruits ne tombent en compote !! Répartir les fruits sur les crèmes et saupoudrer de cassonade brune (sucre candy)

Passez sous le grill pendant +- 5min jusqu'à ce que le sucre croûte et sois bien coloré et déguster !!

Variante, vous pouvez flamber les fruits avant de les mettre sur les crèmes ;-)

Bon appétit !!