

pudding sauce coco

Ingrédients

- Sauce coco
 - ◆ lait : 15cl
 - ◆ lait de coco : 15cl
 - ◆ 2 jaunes d'oeufs
 - ◆ sucre roux nature : 50g
- Pudding
 - ◆ raisins secs : 1 cuil à soupe
 - ◆ mélange fruits confits : 1 cuil à soupe
 - ◆ lait : 10 cl
 - ◆ rhum : 2 cuil. à soupe
 - ◆ 2 oeufs
 - ◆ 2 tranches de brioche
 - ◆ sucre semoule : 1/2 cuil à soupe
 - ◆ 1 poire
 - ◆ beurre : pm



Temps de préparation : 50 minutes

Pour la sauce coco porter le lait et le lait de coco à ébullition. Blanchir les jaunes avec le sucre roux puis procéder comme pour une cuisson de crème anglaise.
Mettre à refroidir.

Faire tremper les raisins et les fruits confits dans le rhum tiédi.

Battre les oeufs en omelette.

Y ajouter les tranches de brioche émiettée, le sucre puis les fruits macérés, le lait.

Eplucher les poires, les détailler en lamelles.

Beurrer les cassolettes.

Y étaler les morceaux de poires. Verser la préparation pudding dessus.

Mettre à cuire au four à 180°C pendant 30 mn.

Servir les cassolettes tièdes ou froides accompagnées de sa sauce coco.

Trucs Astuces :

Prix par personne :

Accord mets / vins :