

PUDDING Brioche au chocolat blanc et aux framboises

Pour 2 ramequins de 14x14 cm

Préparation : 5 min

Trempage : 15 min

Cuisson : 25-30 min



125 g de chocolat blanc

20 g de beurre doux

8 tranches de brioche

150 g de framboises surgelées ou non

2 œufs

20 cl de lait

20 g de sucre en poudre

- 1 Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie avec le beurre.
- 2 Découper la brioche en deux en triangles. Les tartiner du mélange chocolat-beurre et les disposer dans les ramequins.
- 3 Parsemer des framboises.
- 4 Dans un bol, mélanger les œufs, le sucre et le lait. Répartir ce mélange dans les ramequins. Laisser la brioche s'imbiber pendant 15 min.
- 5 Préchauffer le four à 190°C.
- 6 Au bout des 15 min, mettre à cuire pendant 25-30 min jusqu'à ce que la crème soit prise et la brioche un peu grillée ... pour une dégustation à tomber ... ;o)
- 7 Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace et ... déguster tiède !