Fiche recette cookeo : brioche perdue en pudding

Cookeo Moulinex

Brioche perdue en pudding

Ingrédients

2 oeufs
50 g de sucre
1 L de lait
2 càs d'eau de fleur d'oranger

8 tranches de brioche
Sucre glace (pour décorer)
Moule rond chemisé



Préparation

Mélanger oeufs et sucre.

Ajouter le lait et l'eau de fleur d'oranger.
Plonger les tranches de brioche dans ce mix. Placer dans un moule rond chemisé.
Filmer le moule. Placer dans le panier vapeur, puis le tout dans la cuve remplie de 20 cl d'eau.
Cuisson sous pression : 30 min.
Passer un couteau autour et démouler.
Saupoudrer de sucre glace et manger tiède. Agrémenter de quelques morceaux d'orange.

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

Découvrez cette fiche de recette cookeo de brioche perdue en pudding de l'application mon cookeo .Vous pouvez créer un PDF de l'article ou l'imprimer.