

Cocotte de pain perdu aux fruits rouges & pistaches

Ingrédients pour 4 cocottes :

- 8 tranches de pain d'épice ***Bjorg***
- 70 grs de fruits rouges surgelés ou frais
- 30 grs de pistaches vertes émondées
- 3 jaunes d'oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 20 cl de lait de coco ***Ayam***
- 60 grs de sucre roux en poudre
- 3 cl de rhum

Préparation :

Préchauffez le four à 170° C.

Détaillez avec un cercle à entremet les tranches de pain d'épice à la dimension des cocottes.

Dans un saladier, mélangez bien au fouet les jaunes d'oeufs, le sucre roux et le rhum.

Ajoutez la crème liquide et le lait de coco.

Versez ensuite la crème dans une assiette creuse.

Imbibez les disques de pain d'épice dans la crème coco des 2 côtés, et disposez-les dans les cocottes.

Répartissez par-dessus les fruits rouges puis parsemez de pistaches vertes concassées.

Couvrez les cocottes et faites cuire au four pendant 25 minutes.

Dégustez tiède ou froid, et recouvrez éventuellement d'un coulis de fruits rouges.