



Temps préparation :
la veille : 15mn
le jour J : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients : pour 3 petits puddings
pour 4/6 personnes

- brioche et pain rassis (500g environ de mélange brioche et pain)
- 6 oeufs
- 1 l de lait entier
- 3 c. à soupe de vergeoise brune
- 150g de macédoine de fruits confits
- 100g de cerises confites
- 200g de raisins secs
- 2 c. à soupe de Cointreau ou Grand Marnier à ajuster selon ses goûts
- Confiture d'oranges

Matériel : 1 plat à pudding ou plat à soufflé.

PUDDING aux fruits confits

PREPARATION la veille

1 – Dans un grand saladier, détailler la brioche et le pain en tranches. Verser le lait pour recouvrir l'ensemble. Tous les morceaux doivent être bien mouillés par le lait. Laisser le pain s'imbibier au minimum 12H en remuant de temps en temps et en appuyant sur le pain avec une spatule pour que le lait le pénètre bien.

2 – Faire gonfler les raisins secs pendant 10 mn dans de l'eau très chaude. Puis les égoutter et les mettre dans un bol avec du Cointreau ou Grand Marnier.

PREPARATION le jour J

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

1 – Sortir le saladier du frais. Pétrir la préparation pour bien l'affiner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun morceau (même petit) qui soit sec : tout doit être très moelleux. S'il reste beaucoup de lait qui affleure après cette opération, l'enlever délicatement.

2 – Ajouter la vergeoise, 2 c.à soupe de Cointreau, les fruits confits, les raisins et les cerises confites coupées en 2.

3 – Battre les 6 oeufs et les ajouter à la préparation. Bien mélanger. (*goûter pour apprécier le niveau de sucre et éventuellement rajouter de la vergeoise*).

4 – Beurrer un moule à pudding ou tout plat profond. Verser la préparation jusqu'à 2 cm du bord.

CUISSON : Mettre au four à 200°C chaleur tournante pendant 40 mn. Le pudding doit être bien doré. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche. Si vous réalisez un seul gros pudding, prévoir une cuisson plus longue (1 heure).

Après 5 mn, démouler le pudding sur une grille. Faire chauffer un peu de confiture au micro-ondes, ajouter un peu d'alcool et badigeonner le pudding encore chaud. Décorer d'une cerise confite.

Le pudding se conserve au frais plusieurs jours, recouvert d'un film étirable.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : J'ai réalisé 3 petits puddings : les cuissons se font au fur et à mesure. Conserver la préparation au frais dans l'attente de la cuisson suivante.