

Les recettes de Randouvéze

PUDDING DE PAIN FLAMBE AU RHUM

Pour 5 Personnes

Ingrédients :

- 1 zeste de citron,
- 400 g de pain rassis,
- 150 g de raisins de Corinthe,
- $\frac{3}{4}$ de litre de lait,
- 3 œufs,
- 1 pincée de noix de muscade râpée,
- 150 g de sucre,
- 75 g de beurre,
- fruits confits,
- 6 cuillères à soupe de rhum,
- sel, poivre.

Préparation :

Émietter dans un grand saladier le pain rassis. Faire chauffer le lait dans une casserole. Verser le lait bouillant sur le pain. Ajouter ensuite le sucre, la pincée de sel, le zeste de citron râpé, le beurre. Malaxer cette préparation pour la rendre bien homogène.

Casser les œufs et les battre en omelette. Les ajouter à la pâte déjà obtenue, verser aussi les raisins de Corinthe, 1 cuillère de rhum, des fruits confits coupés en petits morceaux. Bien mélanger.

Les recettes de Randouvèze

Verser cette préparation dans un moule beurré (à bords hauts).

Cuisson : Mettre à four moyennement chaud et laisser cuire 1 heure.

Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler. Saupoudre de sucre. Arroser le restant de rhum légèrement chauffé. Faire flamber en arrosant d'alcool le pudding.

NOTRE TRUC : *CHOISISSEZ LE THÉ COMME BOISSON D'ACCOMPAGNEMENT.*