

PUDDING AUX ABRICOTS

RECETTE N°45

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 600 g de pain rassis
- 150 g d'abricots secs
- 50 g de raisins de Corinthe
- 75 g de raisins de Smyrne
- 1 pot de confiture d'abricot
- 3 c à soupe de rhum
- 1 bâton de vanille
- une pincée de cannelle
- 1 litre de lait
- 8 oeufs
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre cristallisé pour le caramel

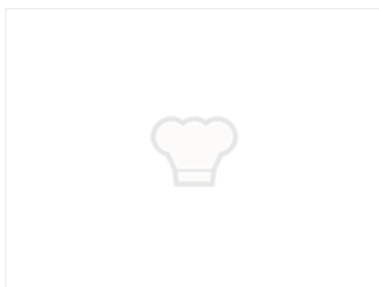
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau à pain
- casserole
- terrine
- moule à manqué
- cuillère en bois
- fouet électrique
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Recouvrez les raisins et les abricots, préalablement lavés, d'eau tiède pour les faire gonfler.
02. D'autre part, faites bouillir le lait avec le sucre et le bâton de vanille.
03. Coupez le pain en morceaux dans une grande terrine et versez dessus le lait bouillant.
04. Laissez tremper le pain jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé et que vous obteniez une sorte de pâte, ajoutez-y 5 oeufs entiers plus 3 jaunes.
05. Battez les 3 blancs restants en neige ferme, et incorporez-les à la préparation en soulevant le mélange.
06. Ajoutez ensuite la cannelle, le rhum, 3 c à soupe de confiture ainsi que les raisins et les abricots préalablement égouttés.
07. Caramélisez un moule à manqué ou une cocotte allant au four et versez-y votre préparation.
08. Mettez à four moyen pendant environ 3/4 d'heure.
09. Servez le pudding froid avec une crème anglaise ou avec une sauce aux abricots.

NOTES PERSONNELLES
