

# Pudding aux fruits confits

PRISCA MORJON



**Préparation**

15 min

**Cuisson**

1 heure

**Personnes**

6

## Ingrédients

250g de brioche rassié ou pain rassi  
150g de chadek confit  
100g de papaye confit  
100g de gingembre confit  
200g de sucre de canne  
25 cl de lait entier  
2 œufs  
20 cl de rhum vieux  
30g de beurre  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à café de muscade  
1 cuillère à soupe d'essence de vanille  
Caramel

## Préparation

Faire tremper le pain dans le lait jusqu'à ce qu'il soit totalement imbibé.  
Pendant ce temps, couper les fruits confits en morceaux et réserver.

Préchauffer le four à 200°C.

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients : œufs, pain imbibé de lait, épices, rhum, sucre, beurre.

Ajouter à la pâte obtenue les morceaux de fruits confits.

Verser la pâte dans le moule caramélisé.

Enfourner 1 heure à 180°C.

Démouler tiède. Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur 2 heures au minimum.

Bon appétit !

Environ **1,50€**   
PAR PERSONNE