Pudding maison aux raisins secs

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 1 gâteau) :

- 125 g de raisins secs (ou raisons secs + citrons et orange confits)
- 2 cuillères à soupe de rhum brun
- 200 baguettes de pain rassis
- 650 ml de lait entier
- 75 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 càs de vanille liquide
- 2 œufs entiers
- 1/2 paquet de levure chimique
- 100 g de sucre semoule
- 1 cuillères à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé

Dans un bol, faire gonfler les raisins secs dans le rhum (1h minimum).

Mettre à tremper le pain rassis dans le lait chaud avec la fleur d'oranger, la vanille et le beurre pendant 15 minutes minimum dans une cocotte.

Ajouter, le sucre, la levure, la maïzena, les œufs, les raisins secs avec le rhum. Bien mélanger.

Transférer la pâte dans le moule de cuisson et saupoudrer de sucre vanillé.

Cuire à 180 °C pendant 1 heure.