



## Pudding aux raisins secs

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Dans cette recette, je vous propose la simplicité et des saveurs simples. La simplicité, le secret de la réussite.

### Ingrédients pour la recette :

- 8 tranches de pain de mie(sans croûtes )
- 1 orange
- 70 g de raisins secs
- 300 g crème liquide
- 300 g de lait demi-écrémé
- 130 g de sucre en poudre
- 4 œufs entiers
- 70 g de beurre doux
- 1 gousse de vanille

## Pour 8 personnes

### Le confection de la recette :

**Fondre le beurre** et tartiner vos tranches de pain de mie sur un seul côté. Les couper en trois dans le sens de la longueur. Faire tremper vos raisins dans de l'eau et un peu de cognac. Laver l'orange et la râper dans une assiette.

**Casser vos œufs** dans un récipient. Battre au fouet et ajouter la crème épaisse, le lait, le sucre et la vanille. **Bien mélanger au fouet** sans trop battre. Beurrer un plat à gratin et ranger vos tranches de pain de mie. **Parsemer de zeste d'orange** et verser dessus votre préparation précédente. Ajouter les raisins secs après les avoir égouttés. Laisser reposer **15 minutes**. Prendre un plat plus grand et déposer dedans votre plat contenant le pudding. Verser de l'eau chaude entre les deux plats (bain-marie), cuire au four chaud **170° C** pendant **45 minutes**. La cuisson est terminée quand le dessus du pudding reste ferme sous les doigts. Saupoudrer de sucre glace et servir sans attendre.

Vision  
Plaisir