**Pouding diplomate**

 **Pour 8 gourmands**

**- 50 g de fruits confits
- 50 g de raisins de Smyrne
- 150 g de biscuits à la cuiller
- 100 g (50 g + 50 g) de rhum
- ½ gousse de vanille** [**Délice Vanille**](http://www.exotic-trade.com/) **- 200 g de marmelade d'abricots
Sirop :
- 100 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
Bavarois :
- 125 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- ¼ de litre de lait
- 3 feuilles de gélatine (3 x 2g)
- 200 g de crème fraîche**

**1 moule en couronne huilé (Tupperware pour moi)**

**Le Sirop et les fruits :**Porter l'eau et le sucre à ébullition.
Rincer les raisins à l'eau froide puis les plonger dans le sirop bouillant pour les faire gonfler.
Les égoutter en gardant le sirop.
Faire macérer les fruits confits et les raisins dans 50 g de rhum.

**Le Bavarois :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Porter le lait à ébullition avec la vanille.
Travailler les jaunes d’œufs et le sucre jusqu' à ce que le mélange blanchisse.
Verser le lait bouillant sur le mélange œufs-sucre, puis porter sur feu doux jusqu' à ce que la crème nappe la cuillère.
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée. Bien mélanger.
Laisser refroidir en remuant souvent.
Battre la crème fraîche en Chantilly et l'incorporer délicatement à la crème anglaise froide mais non encore figée.

**Le Montage :**Parfumer le sirop réservé avec les 50 g de rhum restant
Mettre au fond du moule un peu de fruits confits.
Recouvrir les fruits d’une couche de bavarois.
Poser une couche de biscuits imbibés de sirop.
Répartir quelques fruits confits et de place en place une cuillerée de marmelade d'abricots.
Verser une couche de crème.
Continuer de garnir le moule en alternant les couches de crème, de biscuits, de fruits et de marmelade.
Terminer par une couche de biscuits.
Couvrir le moule et faire prendre au réfrigérateur 2 h au minimum.
Démouler le pudding sur le plat de service.
Le napper d'un peu de marmelade d'abricots délayée dans un peu d'eau ou de rhum (Je ne l'ai pas fait).