**Pudim de leite à l’orange**
 **À préparer la veille, pour le servir bien froid.**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de sucre en poudre
- 2 càs d'eau
- 2 oranges non traitées
- 2 boîtes de lait concentré sucré (2 x 397 g)
- lait ½ écrémé
- 5 œufs**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

**Prélever des zestes** très fins sur les oranges. Presser les pour recueillir le jus.
**Mettre le sucre et l'eau** à chauffer dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un joli caramel ambré.
Retirer du feu et verser avec précaution le jus des oranges.
Remettre à chauffer jusqu'à obtenir un sirop épais et nappant.
**Napper le moule** de ce sirop et éparpiller les zestes d'orange dans le fond. Réserver.
**Vider les boîtes de lait** concentré dans un saladier.
Remplir les deux boîtes vides de lait ½ écrémé et le mélanger au lait concentré.
Ajouter les œufs et bien mélanger au fouet.
**Verser la préparation** dans le moule.
**Enfourner** pour environ 50 minutes : La crème doit être prise mais légèrement trembler au centre.
**Laisser refroidir** avant de glisser le moule au réfrigérateur pendant au-moins 12 heures.
Démouler sur un grand plat.