

**Pudding à l'ancienne inspiré de Gaston Lenôtre**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, pâtisserie, Gluten

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/12/pudding-a-lancienne-inspire-de-gaston-lenotre-p1090460.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 2 càs de rhum**  
**- 350 g de** [**brioche**](https://recettes.de/brioches) **rassise**  
**- 100 g de** [**cerises confites**](https://recettes.de/cerises-confites)  
**- 100 g d'écorce d'**[**orange confite**](https://recettes.de/oranges-confites) **en dés**  
**- 5 œufs**  
**- 120 g de sucre en poudre**  
**- 700 g de lait**  
**- caramel  (**[**caramel liquide maison**](https://croquantfondantgourmand.com/caramel-liquide/) **pour moi)**

**1 moule de 24 cm de Ø nappé de caramel sur le fond et les côtés.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire tremper les raisins secs dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes.  
Les égoutter puis les arroser de rhum et les laisser s'imprégner un moment.  
Couper la brioche en petits dés et les mettre dans un saladier avec les cerises coupées en deux, les dés d'orange, les raisins et leur rhum de macération. Bien mélanger.  
Porter le lait à ébullition.  
Travailler quelques secondes les œufs avec le sucre puis les arroser de lait bouillant en remuant.  
Verser le mélange sur la brioche et bien mélanger pour imprégner tous les morceaux.  
Remplir le moule avec la préparation  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser reposer un moment avant de démouler délicatement sur le plat de service.  
Laisser refroidir et savourer à température ambiante.  
Garder au frais mais mettre à température ambiante avant de le servir.