



»» le pudding

300g de brioche
1/2 litre de lait
10cl de crème fleurette
100g de sucre blond
3 oeufs
100g de chocolat noir
3 tranches d'orange confite
1 fève de Tonka

- ✚ couper la brioche en tranches fines, la disposer dans un plat et l'imbiber avec le lait tiède. Laisser reposer 15 minutes afin que tout le lait soit absorbé par la brioche.
- ✚ battre les oeufs en omelette avec le sucre, ajouter la crème. Verser cette préparation sur la brioche et mélanger.
- ✚ ajouter le chocolat coupé en gros copeaux, la fève Tonka râpée et les oranges confites coupées en tout petits morceaux.
- ✚ verser la préparation dans un moule à cake beurré et faire cuire à 180° chaleur tournante pendant 45 minutes. Couvrir avec du papier alu au bout de 30 minutes si nécessaire.
- ✚ laisser refroidir et démouler sur le plat de service. Le pudding est meilleur tiède que froid mais chacun ses goûts, n'est-ce pas ?
- ✚ Le fin du fin : faire un caramel auquel on rajoute en fin de cuisson un petit verre de jus d'orange en faisant attention de ne pas se brûler. Verser ce caramel au fond du moule à cake puis la préparation du pudding. Faire cuire.

»» la crème à l'orange

le zeste d'une grosse orange
1/2 litre de lait ou 25cl de lait + 25cl de crème fleurette
4 jaunes d'oeufs
80g de sucre
1cc de fécule

- ✚ fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, la fécule et les zestes d'orange
- ✚ faire chauffer le lait, le verser doucement sur le mélange jaunes - sucre
- ✚ faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
- ✚ passer la crème au travers d'un chinois pour filtrer les zestes d'oranges.
- ✚ faire refroidir.

Servir le pudding avec la crème à l'orange.