



## RECETTE DU PUDDING AVEC MELISSA

### Ingrédients :

- 3 baguettes rassis
- 100 g de sucre de canne
- 350 ml de lait
- 1 oeuf entier
- 50 g de beurre doux
- 120 g de pruneaux dénoyautés Melissa
- 125g de raisins secs Melissa
- 1 1/2. à café de cannelle moulue
- Le zeste d'un citron vert
- 1 ½ càc de muscade
- 1 càc d'Arôme vanille
- 10 cl de rhum (vieux de préférence pour plus de goût)
- 1 flacon de caramel Vahiné.

### Préparation :

- La veille, faites macérer les raisins secs et les pruneaux dénoyautés coupés en petits morceaux dans le rhum vieux (plus parfumé)
- Préchauffez le four à 180° ;
- Trempez le pain coupé en morceaux dans de l'eau froide et laissez 25 min jusqu'à ce qu'il soit ramolli
- Essorez au maximum à l'aide de vos mains pour enlever toute l'eau. Dans un récipient, émiettez le pain avec les doigts (ou au moulin à légumes avec une grille fine). Ajoutez le sucre, la cannelle, la muscade et le zeste de citron vert. Mélangez. Ensuite, mettez le beurre fondu, le lait, l'œuf entier et une pincée de sel. Mélangez à nouveau.
- Incorporez les raisins secs et les pruneaux avec le rhum ainsi que l'essence de vanille. Mélangez délicatement.
- Versez le caramel Vahiné au fond du moule, puis la pâte à pudding.
- Placez au bain-marie et enfournez à 180° durant 1h en surveillant la cuisson.