

Pudding de Potiron

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 600g de chair de potiron
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à s. de farine
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 80g de sucre
- 4 œufs
- 2 c. à s. de rhum (facultatif)
- 1 poignée de raisins secs
- Caramel : 80g de sucre et 2 c. à s. d'eau



Couper la chair du potiron en dés et faire cuire avec un $\frac{1}{2}$ verre d'eau et la vanille fendue en deux, pendant 20 minutes. Réduire en purée, ajouter la farine, la crème, le sucre et les œufs battus, puis le rhum et les raisins. Préparer un caramel avec le sucre et l'eau et caraméliser un moule à charlotte. Y verser la pâte préparée et faire cuire au bain marie à 180°C pendant 1 heure. Laisser refroidir avant de démouler.

