

Pudding au potiron et aux raisins secs

600 g de chair de potiron (pour 6 personnes)

160 g de sucre

10 cl + 2 cuillères à soupe d'eau

1 gousse de vanille

Une poignée de raisins secs

2 cuillères à soupe de farine

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de rhum

4 oeufs

Détailler la chair de la courge en cubes et les mettre à cuire dans une casserole avec 10 cl d'eau et la vanille fendue en deux. Couvrir et faire cuire 5-6 min à feu vif.

Réduire en purée, assaisonner et incorporer la farine, la crème, 80 g de sucre, les œufs battus e omelette, le rhume et les raisins.

Dans une casserole, faire un caramel avec l'eau et le sucre restants. Verser dans un moule à charlotte et recouvrir de la pâte. Enfourner au bain-marie pendant 1 heure à 180°C.

Démouler quand le pudding est froid et servir.