

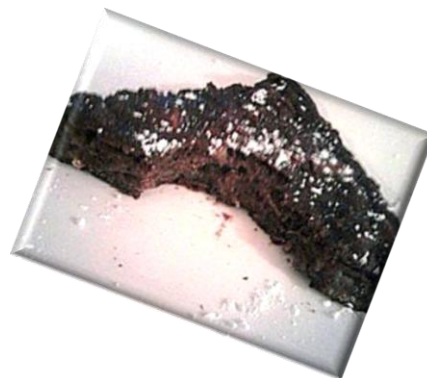
# PUDDING D'AUTOMNE AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn.

Cuisson : 1h30.

Pour 6 personnes, il faut :

- Le zeste râpé d'une orange
- 125 g de pruneaux dénoyautés
- 125 g de raisins secs
- 1 bol de thé sucré
- 6 cuillères à soupe de rhum
- 150 g de pain de mie
- ½ l de lait
- 125 g de chocolat noir concassé
- 150 g d'amandes concassées
- 2 pincées de cannelle
- 1 pointe de noix muscade
- 2 pincées de gingembre
- 4 œufs
- 175 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre



Faites tremper 20 mn les pruneaux coupés en dés et les raisins secs dans le thé chaud. Egouttez-les, mettez-les dans un récipient contenant 4 cuillerées à soupe de rhum. Coupez le pain de mie, faites-le gonfler dans le lait bouillant. Ecrasez le pain à la fourchette, ajoutez-lui raisins, pruneaux, amandes, zestes d'orange, copeaux de chocolat et épices. Mélangez- le tout intimement. Battez bien les œufs avec le sucre et la crème fraîche. Incorporez le tout au mélange à base de pain. Beurrez un moule à flan ou à charlotte. Remplissez-le du mélange et faites cuire au four préchauffé à 160°C. th.6, pendant 1h30.

Démoulez le pudding chaud, saupoudrez de 2 cuillerées à soupe de sucre et flambez avec le reste de rhum.

Servez avec une crème anglaise.