

Pudding brioché au chocolat et orange confite

Pour 4 cocottes individuelles

150 gr de brioche rassise

6 orangettes confites taillées en petits cubes

3 oeufs entiers

2 jaunes

25 cl de crème liquide (ou 10 cl de lait et 15 cl de crème)

75 gr de sucre en poudre

Vanille

2 càs de Grand Marnier (facultatif)

3 carrés de chocolat noir au coulis d'orange (Côte d'Or) ou 3 carrés de chocolat à pâtisser

Coupez la brioche en petits dés

Dans un saladier, battez les oeufs entiers, les jaunes, le sucre et la crème (ou crème+lait)

Ajoutez la vanille (gousse grattée), le Grand Marnier

Laissez gonfler 10 mn

Allumez le four th 6/7 (180°)

Beurrez vos moules

Ajoutez à la préparation, les dés d'orange confite, et le chocolat cassé en morceaux irréguliers

Mélangez à nouveau le tout et disposez dans les cocottes

Enfournez pour 25/30 mn

A la sortie du four les puddings sont bien gonflés, ils retombent un peu.

Servez nature (ou démoulez) avec un coulis d'orange, ou une sauce chocolat-orange