

# pudding au Potimarron

---

## POK\_ Pudding au Potimarron

### Ingrédients pour 8 personnes :

1 Potimarron  
2 oranges  
5 oeufs  
300 g de sucre  
200 g de maïzena  
50 cl de lait entier

### Préparation:

Epluchez, épépinez et coupez le potimarron en dés.

Mettez-les dans une casserole avec 50 g de sucre et 2 grands verres d'eau.

Faites bouillir et laissez cuire 15 mn.

Lorsque le potimarron est bien cuit (il doit s'écraser facilement), égouttez et passez au mixer.

Râpez le zeste des oranges et pressez-en le jus.

Dans un saladier, cassez les oeufs et fouettez-les au batteur pendant 5 mn.

Mélangez le potimarron à la maïzena, ajoutez le lait, le jus et les zestes d'orange, puis les oeufs battus.

Préchauffez le four à 200°C (th 7).

Mettez le reste du sucre dans un moule et ajoutez 3 cuil. à soupe d'eau.

Posez sur le feu et faites cuire afin d'obtenir un caramel.

Répartissez le caramel sur tout le moule, laissez un peu refroidir et versez l'appareil à pudding.

Faites cuire au bain marie dans le four pendant 50 mn.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laissez refroidir et démoulez.