# [Petits puddings parfumés](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/335312/6660688794/petits_puddings_parfumes.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Petits puddings parfumés](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/335312/6660688794/petits_puddings_parfumes.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 10 mn  **Cuisson :** 40 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 50 mn |   **Pour 6 personnes :**   150 g de brioche rassise ou scones   50 cl de lait   30 g de beurre   50 g + 3 cuillères à soupe de cassonade   2 œufs entiers   2 cuillères à soupe de rhum (remplacer par du jus d'orange par exemple si le dessert est destiné à des enfants)   30 g d'écorces d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confites (coupées en tout petits dés)   30 g de pignons de pin   50 g de [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs   1/2 cuillère à café de cannelle   1 cuillère à café de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide   3 cuillères à soupe d'amandes en poudre | |
|  |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Faites chauffer le lait dans une casserole sans le faire bouillir et versez-le sur les scones rassis et émiettés. Laissez reposer 1/4 d'heure environ. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Ajoutez au mélange lait-scones le beurre fondu, 50g de [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml), les œufs battus, l'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confite, le rhum, les pignons, la [cannelle](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/207/cannelle.shtml) et la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Mélangez bien. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Versez la pâte dans un (petit) [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à manqué ou dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) carré, sans beurrer. Saupoudrez de poudre d'amandes mélangée à 3 cuillères à soupe de [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml). Enfournez pour 40 minutes environ jusqu'à ce que le dessus caramélise légèrement. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Laissez refroidir et reposer au frais au moins 2 heures, idéalement jusqu'au lendemain. Découpez des parts à l'aide d'un emporte pièce, pour changer... c'est plus joli ! | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez déguster ce pudding nature ou accompagné d'une crème anglaise. | |
|  |