



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Pudding au pain et au potiron

Ingrediënten

- 1/2 petit potiron
- 1,5 dl de jus d'orange
- 100 g de pain complet (rassis) sans la croûte
- 75 g de sucre de fleur de coco Amanprana
- 1 œuf
- 50 g d'abricots séchés
- 50 g de raisins secs
- 1 gousse de vanille
- 50 g de spéculoos
- 1 pincée de cannelle moulue
- Huile de coco, extra vierge Amanprana

Extra info

Recept geschikt voor:

8 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

45 minuten

Totale bereiding:

45 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van pudding au pain et au potiron

Bereiding

1. Épépinez le petit demi potiron et mettez-le au four à micro-ondes pendant 7 minutes avec le côté découpé tourné vers le bas ou faites-le cuire à la vapeur.
2. Faites refroidir et retirez la chair à l'aide d'une cuillère.
3. Mixez la chair avec le jus d'orange.
4. Préchauffez le four à 180°C. Coupez le pain en petits morceaux et ajoutez le potiron mixé, le sucre et l'œuf.
5. Mixez brièvement le mélange afin d'émietter les gros morceaux de pain.
6. Coupez les abricots en petits morceaux. Ouvrez la gousse de vanille et retirez les grains. Écrasez les spéculoos. Ajoutez-y le pain ainsi que les raisins secs et la cannelle.
7. Versez le mélange dans un plat allant au four graissé et faites cuire le pudding au pain pendant 35 minutes.

- Végétarien