

pudding au vermicelle

Pour 4 personnes.

125 g de vermicelle, 125 g de sucre, une pincée de sel, 2 c à soupe de rhum, 3 œufs, 100 g de raisins de Smyrne, quelques cerises confites.

Faire cuire, pendant 10 minutes environ, 125 g de vermicelle dans 3/4 de litre de lait bouillant.

Après cuisson, égoutter, ajouter 125 g de sucre, une pincée de sel, 2 c à soupe de rhum, 3 jaunes d'œufs, 100 g de raisins de Smyrne gonflés à l'eau bouillante puis essuyés, à volonté quelques cerises confites, coupées en deux, puis les 3 blancs d'œufs battus en neige.

Verser dans un moule caramélisé et faire cuire au bain-marie, à couvert, pendant une heure environ. Démouler et servir tel quel ou arroser de rhum chaud, saupoudrer de sucre et flamber.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.