

## PUDDING DE BOURGOGNE

DESSERT LEGER, se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.

140 g de sucre  
¾ l de lait  
80 g beurre  
80 g farine  
4 œufs  
1 citron bio

Dans un moule à manqué de 4 à 5 cm de haut, caraméliser le fond avec 60 g de sucre mouillé, une fois la couleur atteinte, éteindre avec une cuillère à soupe d'eau, refroidir.

Mettre un zeste de citron dans le lait et ajouter 80 g de sucre ; faire bouillir puis infuser à couvert pendant 10 mn.

Dans une grande casserole faire fondre le beurre puis la farine, mélanger et cuire 3 mn.

Ajouter le lait sans le zeste et cuire jusqu'au 1er bouillon.

Hors du feu, attendre 5 mn puis ajouter les 4 jaunes un à un en remuant puis les 4 blancs en neige.

Verser dans le moule à manqué, poser le dans un plat avec 2 à 3 cm d'eau chaude.

Dans un four préchauffé à 200° cuire une heure. Démouler tiède.