

Christmas Pudding

Si vous avez déjà gôtté un Christmas Pudding vous savez que c'est irrésistible. Et selon moi c'est le fleuron de la cuisine Anglaise. Vous me direz que ce n'est pas difficile vu le reste, et pourtant ils ont quand même quelques petites merveilles.

Je vous le dit franchement je n'ai jamais testé cette recette, je n'ai jamais fait de Christmas Pudding y pensant toujours trop tard. Mais il n'est pas exclu que cette année je m'y mette. Cette recette étant vraiment très simple. Espérons que le succès sera au rendez-vous.

J'ai trouvé cette recette sur le site du Times, TimesOnline. Ayant eu pitié de vos neurones je l'ai traduit, sans faire trop d'erreur ou de contresens j'espère.

Mais je vous invite à aller sur le site tout de même car il y a une vidéo explicative.

-> TimesOnline - Christmas Pudding

Et voici donc la recette en Français.

Le compte à rebours des fêtes commence par la traditionnelle journée de cuisson de ce pudding festif

Le Pudding de Noël est traditionnellement préparé le dimanche qui précède l'Avent, qui, cette année, est le 22 Novembre. Le pudding est fait à l'avance afin de permettre aux saveurs du fruit, de sucre et d'alcool de se développer pleinement. La coutume est que tous les membres de la famille, chacun leur tour viennent remuer le mélange du pudding, fait un voeu et ajoute une pièce ou un porte-bonheur - mais il faudra faire extrêmement attention de ne pas les avaler quand vous mangerez finalement le pudding.

Ingrédients:

100 g de raisins secs de Corynthe

150 g raisins sec sultanines

150 g figues sèches , hachées

75 g de fruits confits, hachés

100 g de cerises confites, coupées en deux

80ml Brandy

1 jus d'orange et le zeste

100 g de beurre non salé, ramolli et battu

Un peu plus de beurre pour le moule

165 g de sucre brun non raffiné

3 oeufs battus

100 g de farine avec levure incorporée ou alors 1 cuillère à café de levure en plus de la farine classique.

100 g chapelure ou de mie de pain hachée

30 g poudre d'amande

1 pomme type granny smith râpée

Temps de préparation 20 minutes, plus une nuit complète pour mettre les fruits secs à tremper

Cuisson à la vapeur 4 heures, plus 1 ½ h le jour de dégustation

Vous aurez besoin d'un moule à pudding de 1,25 litre

Pour 8 à 10 personnes

Méthode

Mettez les fruits secs dans un bol non métallique avec le brandy, le jus et le zeste de l'orange. Couvrir et laisser tremper toute la nuit.

Le lendemain, ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Beurrer le moule pour le pudding, mettre un fond en papier sulfurisé.

Versez le mélange de pudding dans le moule en s'assurant que le mélange ne le remplisse pas complètement (ce qui permet l'expansion de la préparation en cours de cuisson) et presser le tout.

Couvrir d'un morceau de papier d'aluminium beurré plissé (le repli permet l'expansion), avec le côté beurré vers le pudding.

Plier la feuille sur le bord du moule et l'attacher avec une ficelle de cuisine de sorte qu'aucune vapeur ne puisse s'échapper.

Faire une poignée pour pouvoir soulever le moule chaud à l'extérieur de la casserole.

Placez le moule dans une grande casserole. Verser l'eau bouillante à venir à mi-hauteur du moule. Couvrir, porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 4 heures, remettre de l'eau régulièrement pour maintenir le niveau.

Laissez le pudding refroidir puis l'enlever de la casserole. Changez le papier aluminium et la ficelle, et stocker le pudding dans un endroit frais jusqu'à utilisation.

Avant de servir, refaire cuire à la vapeur de la même manière pendant 1 heure et demie. Le démouler sur l'assiette de service et servir immédiatement.

Alors à vos casseroles, à vous de tester ...

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mercredi 25 novembre 2009

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/11439-christmas-pudding.html>