

Christmas pudding

Noël n'est pas Noël sans pudding. Tradition de mon enfance dans le Boulonnais où toutes les familles préparent leur plum pudding pour les fêtes de Noël. A l'origine, la recette est faite pour un gâteau de 2,5 kg, étant la seule à l'aimer à la maison, j'ai ramené les proportions à la moitié pour qu'il dure moins longtemps. (la longueur de sa cuisson permet une longue conservation).

Composition

125 g de raisins blonds
125 g de raisins de Corinthe
125 g de raisins Thompson
125 g de fruits confits
50 g de pruneaux
1 pomme
1 citron
1 orange
125 g de vergeoise brune
125 g de miettes de pain grillé (type "pelletier")
125 g de margarine sans sel
2 oeufs
75 g de farine
5 g de quatre épices
5 g de cannelle moulue
5 g de noix de muscade moulue
1/2 verre de rhum brun

Ustensiles : 1 balance, 1 grand saladier, 1 économe, 1 couteau, 1 robot, 1 passoire, 1 verre, 1 moule à soufflé en pirex, 1 cocotte minute, papier aluminium ou torchon

Laver les raisins dans une passoire et les égoutter. Les mettre dans le saladier.
Couper les fruits confits et les pruneaux, en petits morceaux, et les ajouter aux raisins. Mélanger avec les mains.
Peler les pommes et les couper en fines lamelles. Les ajouter.
Presser l'orange et le citron et arroser les pommes et le mélange.

A l'aide d'un robot, réduire le pain grillé en miettes.

Ensuite, mettre tous les ingrédients dans le saladier : miettes de pain, margarine, vergeoise, farine, oeufs.

Puis épicer avec les quatre épices, la cannelle et la noix de muscade. Plonger les mains dans le saladier et bien remuer (c'est le meilleur moment !!!).

Couvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer dans un endroit frais (mais pas le réfrigérateur) jusqu'au lendemain.

Le lendemain : remuer à nouveau en ajoutant la moitié d'un grand verre de rhum brun.

Beurrer le moule à soufflé, verser la préparation. Recouvrir de papier aluminium et déposer dans le panier de la cocotte-minute.

Mettre un fond d'eau dans la cocotte-minute, placer le panier avec le moule, refermer et laisser cuire 4 heures en veillant à ce qu'il reste toujours de l'eau dans le fond de la cocotte.

Le pudding peut se conserver 1 an s'il est cuit 7 heures.

Le démouler une fois qu'il est refroidi.

Au moment de servir, arroser le pudding avec du rhum chaud et faire flamber.