

A happy British Christmas!

Christmas pudding

Some people make their Christmas pudding a year in advance. The dessert originated in medieval England and is made with dried* fruit, eggs, sugar and spices*. It is served with custard* or brandy* butter.



INGRÉDIENTS (12 personnes) :

- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 noix de muscade râpée
- 60 g d'amandes hachées
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1 pincée de sel
- cognac ou brandy
- 1 sachet de levure
- 12 pruneaux hachés
- 300 g de fruits confits (cerises et zestes de citron, de pamplemousse et d'orange)
- 200 g de beurre
- 150 g de chapelure
- 150 g de cassonade
- 150 ml de lait
- 500 g de raisins secs trempés et égouttés
- 4 œufs
- 150 g de farine

PRÉPARATION :

Attention : Ce dessert ne se prépare pas à la dernière minute : la préparation se fait sur plusieurs jours.

- 1 Mélangez la farine, la levure, la chapelure, le beurre, le sel et la cassonade dans une terrine.
- 2 Ajoutez les 4 œufs, le lait ainsi que la noix de muscade, la cannelle et le gingembre.
- 3 Incorporez à la préparation les raisins, les fruits confits, les raisins secs et les pruneaux hachés. Travaillez bien la pâte et laissez-la reposer 12 heures.
- 4 Le lendemain, mouillez de cognac et versez la pâte dans une terrine à bord haut. Couvrez avec un torchon.
- 5 Placez la terrine dans un bain-marie, sur feu doux, pendant 6 heures. Mettez de côté pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines...
- 6 Le soir de Noël, faites-le réchauffer (pendant 1h) dans son moule au bain-marie. Démoulez, mettez-le sur un plat et flambez au cognac.

CONSEIL :

Les Anglais commencent à préparer ce gâteau au moins un mois à l'avance !

HELP

brandy butter: beurre parfumé au cognac
custard: crème anglaise

dried: sec
spice: épice