

# RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 2 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 3 h - Repos : 2 semaines - Difficulté : Moyen



## Christmas pudding

### > Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, la chapelure, la levure et les épices.
- Couper finement les zestes d'agrumes confits en tout petits dés. Les ajouter à la préparation.
- Ajouter les raisins secs et le sucre. Arroser de cognac, de beurre fondu puis incorporer l'oeuf battu.
- Bien mélanger, laisser mariner cette préparation durant 1 h.
- Placer cette pâte dans un bol beurré. Couvrir le bol d'un film alimentaire. Fermer hermétiquement : ficeler ou placer un élastique en caoutchouc pour s'assurer que le film ne glisse pas.
- Placer le tout dans un panier vapeur, laisser cuire 2h.
- Ôter ensuite le film, placer un aluminium pour fermer le bol et laisser reposer dans un endroit frais et sec durant deux semaines.
- Deux semaines plus tard : réchauffer le pudding 1h à la vapeur. Le servir avec une crème anglaise épaisse et chaude ou flambé avec un alcool.

### Ingrédients

- 20 g de beurre
- 25 g de chapelure
- 10 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 1/2 càc de Quatre Épices
- 1 pincée de cannelle
- 40 g de sucre roux
- 70 g de raisins secs
- le zeste d'une demie orange confite
- le zeste d'un demi citron confit
- 3,5 cl de cognac
- 30 g d'oeuf battu