Christmas pudding

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de cuisson	5 h
Portions	12
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

200 g de raisins secs

200 g de raisins de Corinthe

80 g de figues, séchées

80 g abricots, séchées

80 g de dattes, séchées, dénoyautées

1 orange, jus et zeste

240 ml de jus d'orange

Couper finement les figues, les abricots et les dattes. Râper le zeste de l'orange et presser le jus. Mélanger tous les fruits secs avec le jus d'orange et le zeste, puis faire chauffer jusqu'à absorption complète du liquide. Laisser refroidir pendant 30 minutes.

90 ml de cognac

100 g de noix de macadamia

1 cc de cannelle

1 cc d'épices pour pain d'épices

1 cc de noix de muscade râpée

220 g de sucre de canne

4 œufs

250 g de beurre

Ajouter le cognac au mélange de fruits secs.

Hacher les noix de macadamia, puis les ajouter avec les épices et le sucre de canne à la préparation.

Battre les œufs, faire fondre le beurre, puis les incorporer avec le sucre de canne à la préparation.

300 g de farine

3 cc de poudre à lever

Mélanger la farine et la poudre à lever, les tamiser et les incorporer à la préparation aux fruits. Bien mélanger tous les ingrédients, puis verser la pâte dans un moule à kouglof graissé. Enfourner le moule à kouglof sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 5 h

Laisser refroidir légèrement le Christmas Pudding avant de le démouler.

Conseils

Servir avec de la sauce à la vanille.

Accessoires

Grille

Moule à kouglof

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019