



Riz, céréales et pain

Plum pudding - gâteau au fruits confits



96h45 **45 min** **6h** **90h** **458**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour le plum pudding

75 g **Mie de pain fraîche**
125 g **Saindoux**
75 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 cl **Lait demi-écrémé**
60 g **Sucre roux**
125 g **Raisins secs**
60 g **Fruits confits**
60 g **Amande(s) entière(s)**
0.5 **Pomme(s)**
50 cl **Rhum**
10 cl **Bière**
1 c. à café **Sel**
1 **Beurre**

Ingrédients pour les épices

1 c. à café **Gingembre frais**
0.25 c. à café **Noix de muscade en poudre**

Étape 1

Préparation du plum pudding

- 1 Hacher les fruits confits et les amandes.
- 2 Peler et hacher la pomme.
- 3 Dans un saladier, mélanger la graisse de rognons de boeuf, la mie de pain, la farine, les fruits confits, les raisins secs, les amandes, la pomme hachée, la cassonade, les épices, le sel, le rhum et le lait.
- 4 Recouvrir de film alimentaire et mettre à macérer au frais pendant minimum 6 à 8 jours.
- 5 Pendant cette période, remuer la pâte une fois par jour en ajoutant un petit peu de rhum si la pâte est trop sèche.
- 6 Le jour de la cuisson, ajouter l'oeuf, la bière et mélanger.
- 7 Verser la préparation dans une grande terrine et bien tasser.
- 8 Recouvrir la terrine d'un torchon beurré et fariné, le nouer sous la terrine.
- 9 Déposer la terrine dans un plat rempli d'eau à moitié ; faire cuire à petits bouillons pendant 6 heures en vérifiant le niveau d'eau.
- 10 Oter le torchon et recouvrir de papier sulfurisé.

11 Conserver au frais en attendant de le servir.

Étape 2

Préparation du beurre au brandy

- 1** Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre.
- 2** Ajouter le brandy.
- 3** Réserver au chaud.
- 4** Couper le pudding en part et servir la sauce en saucière.

0.25 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le beurre au Brandy

125 g **Beurre**

5 cl **Cognac**

125 g **Sucre semoule**