



Gâteaux

Christmas pudding destructuré



3h05 45 min 20 min 2h 265

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la base aux fruits secs

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, détailler les fruits secs en petits cubes.
- 2 Dans un saladier et à l'aide d'une maryse, mélanger les fruits secs, le quatre épices, le sucre roux, le sirop d'érable, la farine, la chapelure et le beurre mou.
- 3 Battre les oeufs dans un bol à l'aide d'une fourchette et les incorporer à la préparation.
- 4 Verser la bière brune. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- 5 Laisse reposer pendant 2 h minimum.
- 6 Verser la pâte dans des ramequins. Couvrir avec de l'aluminium.
- 7 Disposer les ramequins dans un cuit-vapeur. Laisser cuire 30 min. Réserver jusqu'à ce que les gâteaux soient complètement froids.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, détailler les pommes en quartiers. Ôter le coeur.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau aux épices et fruits confits

50 g **Abricot sec**
40 g **Cerise(s) séchée(s)**
40 g **Ecorce(s) d'orange confite**
20 g **Gingembre confit**
20 g **Pruneau(x)**
5 pincée(s) **Quatre-épices**
30 g **Sucre roux**
2 c. à soupe **Sirop d'érable**
45 g **Farine**
50 g **Chapelure**
30 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
5 cl **Bière**

Ingrédients pour la garniture aux pommes

4 **Pomme(s)**
6 pincée(s) **Cannelle en poudre**

- 2** Faire mousser le beurre dans une poêle. Ajouter la cannelle et le sirop d'érable. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3** Faire dorer les quartiers de pommes sur les deux faces. Verser le cognac.
- 4** Laisser évaporer et débarrasser sur une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1** Faire chauffer le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne blond.
- 2** Jeter les amandes entières dans le caramel. Les enrober de caramel à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3** A l'aide d'une cuillère en bois, verser les amandes sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir.
- 4** A l'aide d'un couteau de chef, concasser grossièrement les amandes caramélisées.
- 5** Démouler chaque base aux fruits secs sur des petites coupelles.
- 6** Décorer avec les quartiers de pommes.
- 7** Garnir de cerises séchées et d'amandes caramélisées.
- 8** Servir immédiatement.

2 trait **Cognac**
2 c. à café **Sirop d'érable**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

25 g **Sucre cristal**
3 c. à soupe **Amande(s) entière(s)**
16 **Cerise(s) séchée(s)**