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)**