



Christmas pudding



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair-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 d'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

