

PLUM-PUDDING

Pour 6-8 personnes:

120 g de beurre à rôti, 120 g de raisins de Malaga, 120 g de raisins de Corinthe, 100 g de farine, 80 g de chapelure, 1 pomme,

150 g de sucre de canne, 90 g d'amandes moulues, 40 g de cerises candies, 30 g d'écorces confites d'orange, 30 g d'écorces confites de citron, 4 oeufs, 1 zeste d'orange râpé, 2 cs de jus de citron, 4 cs de rhum, 1 pincée de sel, 1/2 cc de cannelle, 1 pincée de noix de muscade.

Beurre au cognac: 100 g de beurre de table ramolli, 70 g de sucre, 1 cs de cognac ou de brandy, huile pour le moule.

Mettre le beurre à rôti dans une terrine. Incorporer les raisins de Malaga et de Corinthe soigneusement lavés. Ajouter la farine tamisée et la chapelure. Peler la pomme et l'incorporer râpée. Ajouter le sucre, les amandes et les fruits candis et confits en remuant. Battre les oeufs avec le zeste d'orange, le jus de citron et le rhum et ajouter le tout. Saupoudrer de sel, de cannelle et de noix de muscade.

Badigeonner d'huile un moule à pudding anglais ou un plat rond et y transvaser la préparation. Couvrir à l'aide d'un couvercle et cuire environ 4 heures au bain-marie. Laisser refroidir et démouler.

Battre le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à consistance onctueuse. Arroser de cognac ou de brandy et servir frais avec le pudding. Bien enveloppé, le plum-pudding se conserve plusieurs semaines, ce qui renforce encore sa saveur.