

PUDDING DE NOËL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail noir 325g



Purée de gingembre 450g



Ras el hanout Mélange d'épices 450g

INGRÉDIENTS

10

- 260 g de beurre
- 260 g de sucre en poudre brun clair
- 125 g de canneberges séchées
- 125 g de pruneaux
- 125 g de farine avec levure
- 80 g de whisky
- 40 g de levure
- 25 g de ras el hanout Bresc
- 6 g de purée d'ail noir Bresc
- 6 g de purée de gingembre Bresc
- 6 g d'épices à spéculoos
- 125 ml de sirop d'érable
- 5 œufs
- 1 citron
- Huile de tournesol

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Enduire un plat à pudding d'huile de tournesol. Râper le citron au-dessus du moule contre les parois. Verser le sirop d'érable dans le moule. Mixer les canneberges, les pruneaux, le whisky, le ras el hanout, la purée d'ail et la purée de gingembre. Brasser le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange aérien. Ajouter la purée de fruits et mélanger en une pâte lisse. Incorporer ensuite la farine, la levure et les épices à spéculoos. Verser le mélange dans le moule et couvrir de papier sulfurisé. Couvrir avec une assiette. Placer le moule dans une casserole et la remplir d'eau jusqu'en dessous du bord. Cuire le pudding à la vapeur avec le couvercle dessus, environ 1,5 heure. Puis laisser le pudding refroidir 20 minutes dans le moule avant de le démouler.