

ANGLETERRE

PUDDING: durée 6h30



Ingrédient:

2 cuillères à soupe de lait

230 g de cassonade

1 cuillère à café de gingembre (on peut aussi utiliser du gingembre confit qu'on se procurera en même temps que le raisin et les écorces)

1/2 muscade

20 cuillères à café d' eau de vie de fruit

3 œufs

180 g de raisin de Corinthe

180 g de raisin de Smyrne

130 g de raisin de Malaga

130 g de fruit confit

180 g de bœuf (on trouvera se produit en Angleterre sous forme de granules : ATORA Shredded Suet)

130 g de pains

130 g de farine

25 g d'amandes en poudre

Préparation

Couper les écorces et fruits mélangés en petits morceaux.

Préparer une grande bassine dans laquelle on introduit dans l'ordre et en les mélangeant: le lait, les oeufs, l'alcool, le sucre, la farine, la graisse, les amandes en poudre, la muscade, les raisins, les écorces et fruits mélangés.

Préparer un bol en le graissant avec une huile végétale.

Verser la mixture dans le bol.

Mettre le bol avec une assiette posée dessus dans une casserole remplie d'eau pour une cuisson au bain-marie. Porter l'eau à ébullition puis réduire pour laisser mijoter pendant 6 heures en veillant bien à compléter l'eau au fur et à mesure de l'évaporation.

Après cuisson, laisser refroidir puis envelopper le pudding avec un torchon propre. Pour qu'il soit meilleur, le pudding devra être préparé minimum 3 mois avant consommation. Il pourra être aussi conservé de nombreux mois et s'affiner comme un bon vin ou un fromage (par exemple 18 mois). Remettre le pudding au bain marie pendant 2 heures avant consommation et le flamber au rhum au dernier moment devant les convives.

Nos amis Anglais le consomment de préférence avec un Brandy butter. Je conseille pour ma part de servir une sauce Custard que l'on trouvera en poudre ou bien liquide.

MINCE PIES : durée 30min

Ingrédients :

Pour la pâte:

250 g de farine
½ c. à café de levure chimique
125 g de beurre + 20 g pour les moules
40 g de sucre semoule
1 pincée de sel
1 œuf



Pour la garniture :

20 g de cranberry
½ pomme type Canada
50 g de mélange de raisins secs et blonds
1 zeste de citron
1 zeste d'orange
1 cuillère à café rase de cannelle en poudre
½ c. à café de muscade moulue
½ c. à café de gingembre
2 clous de girofle écrasés
½ jus de citron
½ jus d'orange
20 g de sucre roux

Préparation :

Mélangez la farine, une pincée de sel et la levure dans un saladier. Creusez un puits au centre, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et l'œuf. Mélangez le tout rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Mettez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la 2 heures au réfrigérateur

Pendant ce temps : pelez et coupez la pomme en tout petits dés et placez-les dans une casserole avec tous les ingrédients de la garniture. Faites chauffer à feu doux pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement.

Préchauffez le four à 210° (th.7). Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 3 millimètres. Découpez dans la pâte douze disques avec un emporte-pièce rond et cannelé un peu plus grand que de la taille des moules. Puis découpez douze disques plus petits avec un emporte-pièce rond et lisse. Beurrez les empreintes des moules à tartelette. Placez dans le fond les plus grands disques de pâte. Garnissez-les de la préparation de mince pie. Recouvrez avec les petits disques. Soudez les bords.

Enfournez et faites cuire 20 minutes. Laissez tiédir, puis saupoudrez de sucre glace.

SABLES CANNELLE : durée 25 min

Ingrédients :

2 jaunes d'œuf
1 cuillère d'eau
100g de sucre en poudre
150g de beurre ramolli ou fondu
2 cannelle en poudre
10 cuillères à soupe de farine bombées
1 pincée de Sel



Préparation :

Faites préchauffer votre four à 200°.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la cannelle et le beurre de façon homogène à l'aide d'un fouet.

Incorporer une à une les cuillères de farine en remuant bien entre chaque.

Il faut obtenir une pâte plutôt épaisse et d'aspect granuleuse.

Déposer à l'aide d'une petite cuillère des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson allant au four.

Si votre plaque n'est pas anti-adhésive, vous pouvez mettre de papier sulfurisé.

Laisser cuire 10 minutes environ par plaques.

Les petits sablés sont très fragiles à la sortie du four donc il faut soit les enlever avec une spatule et les mettre à refroidir à plat, soit les retirer grâce au papier sulfurisé et les décoller une fois qu'ils sont froids.

Se conserve facilement plusieurs jours.

CHRISTMAS CAKE : durée 3h10

Ingrédients :

25g de farine
175g de beurre
225g de sucre
3 œufs
cannelle en poudre
1 pincée de sel
sucre glacé
fruits secs



Préparation :

Dans un fait-tout, cuisez à feu moyen le beurre, le sucre, 5cl de rhum, le jus d'orange, le jus de citron et les fruits séchés.

A la première ébullition, laissez frémir 5min en mélangeant régulièrement.

Transférez dans un saladier et laissez refroidir 30min.

Préchauffez le four à 140°C (th 4-5). Tapissez un moule de 20cm de diamètre de papier sulfurisé. Versez la farine, les épices, les amandes effilées et le sel sur les fruits refroidis. Mélangez bien.

Battez les œufs dans un bol et incorporez-les à la pâte.

Mélangez bien, puis versez dans le moule.

Décorez avec les amandes entières et les cerises confites, puis enfournez 2h.

A la sortie du four, piquez le gâteau avec un pic à brochette, puis versez les 2 c. à soupe de rhum restantes.

Attendez 1h30 avant de démouler sur un plat de service.

Dégustez le christmas cake froid.