



La pudding de Noël de maman Marcelle

Recette sans gluten et sans produits laitiers (sans caséine)

Pour le régime hypotoxique, nous offrons également la recette en version adaptée : **VERSION HYPOTOXIQUE**.

Par : Cuisine L'Angélique

Recette version traditionnelle sans gluten

PORTIONS : 15

PRÉPARATION : 45 MINUTES

CUISSON : 1 H à 3 H (selon la grosseur du moule)

INGRÉDIENTS

PUDDING :

- 3 oeufs larges (165 g)
- 180 g (1/2 tasse) de mélasse
- 110 g (1 tasse) de cassonade dorée
- 130 g de suif de boeuf, haché très finement *ou de beurre ramolli si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers (la mesure est donnée en grammes pour la précision)
- 85 g (1/3 tasse) de café fort préparé au percolateur
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 420 g (3 tasses) de farine tout-usage *La Merveilleuse*
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de clou de girofle moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
- 320 g (2 tasses) de raisins secs Thompson
- 150 g (8 oz) de fruits confits
- 75 g (4 oz) de zeste de fruits confits
- 50 g (4 oz) d'amandes blanchies effilées

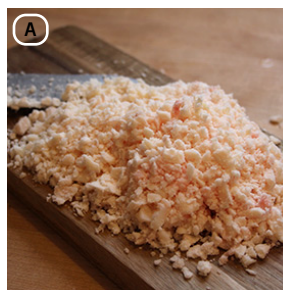
POUR FLAMBER LE JOUR DU SERVICE :

- 65 à 125 ml (1/4 à 1/2 tasse) de Grand Marnier ou de Cognac, au goût et selon la grosseur de la *pudding*

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT :



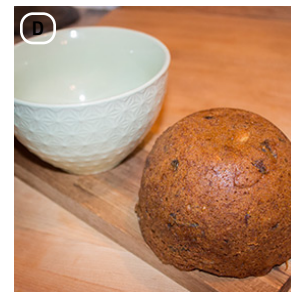
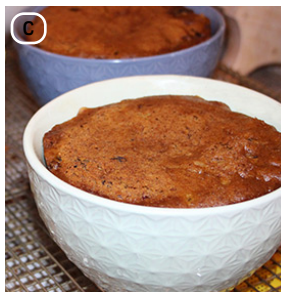
Une recette traditionnelle d'antan pour épater complètement vos invités! La magie de cette belle flamme bleue émerveillera tous et chacun!



A -Traditionnellement, cette recette était préparée avec du suif de boeuf, haché très finement. Si vous désirez la préparer ainsi, vous pourrez vous procurer cet ingrédient directement chez votre boucher. Vous pouvez aussi utiliser du beurre à la place.

B-La pâte dans le traditionnel moule à *plum pudding*

- 220 g (1 tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout-usage *La Merveilleuse*
- 30 ml (2 c. à soupe) de margarine végétale ou de beurre (si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers)
- 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron, fraîchement pressé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de zeste de citron
- Noix de muscade râpée, au goût (environ 2,5 ml (1/2 c. à thé) ou plus)

C- La *pudding* cuite dans de petits bols en céramiqueD- La *pudding* une fois démolée

PRÉPARATION

Vous pouvez préparer votre *pudding* 2 à 3 semaines à l'avance et la conserver au réfrigérateur.

1. Graisser un moule à *plum pudding* ayant une capacité totale de 2,5 litres (10 tasses). Voir les autres alternatives de moules possibles.
2. Remplir une grande rôtissoire d'eau à mi-hauteur, mettre une grille au fond puis déposer la rôtissoire sur 2 ronds de la cuisinière, couvrir et porter l'eau à ébullition puis fermer le feu. La *pudding* cuira à la vapeur dans la rôtissoire.
3. Dans un moyen bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs. Ajouter la mélasse et la cassonade et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et onctueux.
4. Ajouter le suif, le café et le bicarbonate de soude. Mélanger doucement à l'aide d'un fouet et laisser reposer pendant 15 minutes. **Note : Si vous utilisez du beurre, ajouter le beurre en premier, battre de nouveau au batteur électrique puis ajouter le café et le bicarbonate de soude et terminer en mélangeant doucement à l'aide d'un fouet.**
5. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Une fois les ingrédients secs bien mélangés, ajouter les raisins secs, les fruits et zestes confits et les amandes et brasser de nouveau, à l'aide d'une cuiller de bois, pour que tous les ingrédients soient répartis également dans la farine.
6. Ajouter le mélange liquide aux ingrédients secs et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuiller de bois, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
7. Répartir la pâte également dans le moule en pressant bien, si nécessaire avec la main légèrement mouillée. Il ne faut pas que le moule soit rempli plus qu'au 2/3 car la pâte gonflera à la cuisson. Si votre moule n'est pas suffisamment grand pour toute la quantité de pâte, utiliser plus d'un moule (voir autres alternatives de moules).
8. Recouvrir le moule du couvercle ou, le cas échéant, de 2 épaisseurs de papier d'aluminium, retenues en place par un élastique bien serré. L'important est que le dessus soit vraiment bien refermé pour que la vapeur d'eau, lors de la cuisson, ne puisse en aucun cas s'infiltrer sur la pâte. Vous pouvez, même si vous avez un couvercle adapté au moule, mettre en premier une épaisseur de papier d'aluminium puis le couvercle; cela optimise l'étanchéité.
9. Porter de nouveau à ébullition l'eau dans la rôtissoire. Dès qu'elle arrive à ébullition, y déposer le (ou les moules). L'eau doit arriver au 2/3 de la hauteur du moule; ajuster au besoin en ajoutant ou retirant un peu d'eau. Couvrir, porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux (s'assurer que l'eau mijote vraiment). Pendant la cuisson, vérifier le niveau de l'eau et en rajouter, au besoin (qui devra toujours être portée à ébullition par contre).
10. Selon la grosseur des moules, le temps de cuisson pourra varier de 1 h à 3 h. Si vous avez divisé la pâte en 3 moules, vérifier après 1 heure; si vous avez divisé la pâte en 2 moules, vérifier après 1 h 30 et après 2 h si la pâte est dans un seul moule. La *pudding* sera prête lorsqu'un cure-dent inséré au centre ressortira propre (le même principe qu'un gâteau, mais il faut éviter de trop cuire par contre).
11. Laisser refroidir la (ou les) *pudding* sur une grille, sans les démolir, mais

Une belle idée cadeau

Vous pouvez offrir cette *pudding* en cadeau! Simplement l'emballer dans une double pellicule plastique et l'offrir dans le bol ayant servi à sa cuisson! Remettre la recette en cadeau également pour les explications du service.



ALTERNATIVES DE MOULES



Un moule à *plum pudding* ayant une capacité totale de 2,5 litres (10 tasses)

Si vous ne possédez pas de moule spécifique à *plum pudding*, vous pourrez quand même réaliser cette recette!

Simplement utiliser l'une de ces alternatives:

en retirant toutefois le couvercle ou les papiers d'aluminium. Pour éviter que le dessus ne s'assèche trop, simplement couvrir d'un linge à vaisselle sec.

12. Lorsque refroidies, les démouler (s'assurer qu'elles ne sont pas collées au moule en passant doucement la lame d'un couteau autour) et les emballer dans 2 épaisseurs de papier d'aluminium (pour éviter le contact d'aluminium, simplement mettre en premier lieu un papier ciré ou parchemin). Se conserve au réfrigérateur de 2 à 3 semaines.

LE JOUR DU SERVICE :

Sortir du réfrigérateur le matin du service, afin de laisser tempérer à la température de la pièce. Faire la sauce d'accompagnement.

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT :

1. Dans une petite casserole, combiner le sucre et la farine et bien mélanger le tout. Déposer la margarine (ou le beurre) sur le dessus.
2. Ajouter l'eau bouillante et brasser le tout à l'aide d'un fouet.
3. Faire cuire à feu moyen-doux, en remuant constamment à l'aide d'un fouet, jusqu'à épaississement. Ajouter alors le jus de citron, le zeste et de la noix de muscade, selon le goût (goûter et rectifier, au besoin).
4. Si vous désirez une sauce un peu plus épaisse, simplement ajouter à ce moment 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs bio délayée dans la même quantité d'eau. Porter doucement à ébullition, sans cesser de remuer, jusqu'à épaississement.
5. Servir cette sauce chaude sur la *pudding*.

POUR LE SERVICE :

1. Pour servir, il faudra déballer la *pudding*, la remettre dans le moule, et la faire réchauffer de la même façon qu'elle a été cuite (en couvrant le dessus, bien entendu).
2. Lorsque la *pudding* sera bien chaude, la retourner sur une assiette de service. Simplement porter à ébullition l'alcool, le verser dans un saucier (le réchauffer avec de l'eau chaude pour éviter un contact chaud-froid). Faire flamber l'alcool à l'aide d'un allume-briquet, éteindre les lumières de la maison... puis verser doucement sur la *pudding*. La magie de cette belle flamme bleue émerveillera tous et chacun!

UNE HISTOIRE DE TRADITION

La pudding de Noël de maman Marcelle

Cette recette de dessert unique que nous vous offrons aujourd'hui rend hommage à une maman adorée qui a grandement contribué à la transmission de la tradition de ce *Christmas Pudding*, comme ils l'appellent encore sous leur toit. Dans la famille de madame Beauregard, cette recette fétiche circule de génération en génération comme un héritage précieux, et ce, depuis l'arrière-arrière-grand-maman irlandaise Noonan qui l'a autrefois transportée précieusement dans ses bagages en provenance du Royaume-Uni.

La *Pudding de Noël* de maman Marcelle est une recette familiale du célèbre *Plum-Pudding* cuit à la vapeur dans un moule typique, puis flambé au Grand Marnier au moment de servir. C'est toujours un moment de grâce lors du souper de Noël de la famille Beauregard quand, lumières éteintes dans la salle à manger, s'élève de ce généreux dessert la belle flamme bleue diaphane. Et c'est le silence, l'émotion du moment, la montée des souvenirs d'enfance... Une larme coule parfois, puis les sourires deviennent contagieux peu à peu et alors que l'alcool termine doucement sa flambée lumineuse sur la *pudding*, les pépiements de tous expriment à nouveau la joie partagée.

Une tradition légendaire

La *Pudding* de Noël, souvent appelé carrément *Christmas Pudding*, est une version britannique ou irlandaise du fameux *Plum-Pudding* cuisiné un peu partout en Europe. Composé entre autres de farine, de fruits secs, de noix, de graisse de rognon, de cassonade et de mélasse auxquels on ajoute un jus d'agrumes et un alcool au choix que ce soit du Cognac, des bières brunes ou du rhum, le mélange est préparé plusieurs jours, voire même jusqu'à cinq semaines à l'avance lors du *Stir-Up*

- Un grand bol en céramique
- 2 à 3 bols en céramique
- 2 cannes à café vides

À noter : Il faut un ou des contenants ayant une capacité totale de 2,5 litres (10 tasses).

Et voilà, le tour est joué, vous pourrez préparer cette savoureuse recette!

Sunday. Certains vont même le suspendre dans un tissu ou, à l'époque, dans un estomac d'agneau ou de bœuf, dans le but d'en raffiner le goût pendant toutes ces semaines en le mouillant régulièrement d'alcool.

Page d'Histoire

Les premières *puddings* remontent au Moyen-Âge dans les années 1420. En ce temps-là, leur utilisation n'était pas celle de sucrer le bec des convives, mais plutôt de conserver les viandes qu'on entreposait dans des moules à gâteaux recouverts de fruits séchés et imbibés de vin comme agents de conservation. Les *puddings* se composèrent ensuite de viande de veau, de mouton ou de poulet confit et de fruits secs auxquels on ajoutait des légumes, des morceaux de pain, des épices et parfois du sucre brut. L'avènement de meilleures méthodes de conservation des viandes a fait en sorte que celles du *pudding* furent peu à peu évincées par des ingrédients sucrés pour en faire un dessert en bonne et due forme. Longtemps associée à la fête des récoltes, la recette devint un mets de plus en plus prisé à Noël si bien qu'on finit par le baptiser *Christmas Pudding* notamment en Angleterre. C'est à l'époque de la reine Élisabeth I (1558 à 1603) que le fameux mets fut baptisé *Plum-Pudding* quand les cuisiniers de la grande dame eurent l'idée d'ajouter des pruneaux au mélange.

Amusant rituel

La tradition du *Pudding* de Noël veut que le mélange préparé cinq semaines avant sa consommation soit remué en alternance par chaque membre de la famille tout en faisant un vœu. Certains y cachent même des pièces de monnaie pour porter chance à qui les trouvent quand... ils ne s'y cassent pas une dent!