

Pudding d'eve (Desserts)



Préparation

Préchauffer le four à 180 ° C. Mettre le beurre et le sucre de canne avec toutes les épices dans une casserole. Ajouter les fruits épluchés coupés en gros morceaux. Couvrir la casserole et faire cuire à feu doux pendant une demi-heure. Pendant ce temps, battre le reste du beurre avec le sucre. Ajouter les oeufs les uns après les autres et la farine. Ensuite, ajouter la levure. Beurrer un plat allant au four, puis y transférer les fruits cuits sans leur jus. Mettre la pâte préparée sur les fruits. Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes. Servir le pudding avec le jus chaud des fruits et de la crème fraîche, un peu de yaourt ou une boule de glace à la vanille.

Conseils

En faisant notre pudding d'Eve, nous avons utilisé des épices aux saveurs fortes, comme le laurier, la cannelle et la muscade. Vous pouvez également utiliser du gingembre frais.

Anecdotes

Le Pudding d'Eve est un dessert qui s'inspire de la tradition culinaire britannique. On prépare le "Eve's pudding" généralement en automne.

Information

Préparation 70 minutes

Temps total 40 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pommes (Un kilo et demi de pommes et de poires)

Beurre (Une noix de beurre pour la cuisson des fruits + le beurre pour beurrer le plat + 200g de beurre pour la pâte)

Sucre roux (100g de sucre de canne pour les fruits + 200g de sucre de canne pour la pâte)

Cannelle (Une pincée de cannelle)

Feuilles de laurier (Une feuille de laurier)

Noix de muscade (Un peu de noix de muscade râpée)

Vanille (Quelques gouttes d'essence de vanille)

Oeufs 4 unités

Farine 200 grammes

Levure (Une petite cuillère à café de levure chimique)