

CHÂTELAINÉ

Plum-pudding, sauce au scotch

Version au goût du jour d'un grand classique « brit ». Ce gâteau consistant contient des canneberges et des abricots séchés, des pistaches, des pommes. Bref, un régal! Le napper obligatoirement de sa sauce au scotch. Suggestion de Josée di Stasio: offrir cette sauce dans de petits pots, avec ou sans le plum-pudding . Pur bonheur.

Portions: 10 à 12 portions

Ingrédients

- 125 g (1/2 tasse) de beurre, à température ambiante
- 200 g (1 tasse) de cassonade à l'ancienne ou foncée, tassée
- 2 œufs, à température ambiante
- 1 orange, zeste râpé finement
- 250 ml (1 tasse) de canneberges séchées
- 250 ml (1 tasse) d'abricots séchés, en dés
- 250 ml (1 tasse) de pommes, pelées, évidées et coupées en dés
- 250 ml (1 tasse) de pistaches, hachées grossièrement
- 130 g (1 tasse) de farine
- 50 g (1 tasse) de chapelure
- 1 c. à thé de poudre à lever (poudre à pâte)
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de noix de muscade râpée
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 125 g (1/2 tasse) de beurre, à température ambiante
- 100 g (1/2 tasse) de cassonade à l'ancienne ou foncée, tassée
- 2 c. à soupe de scotch
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 3 heures 10 minutes

Instructions

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et la cassonade 1 ou 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait une consistance homogène. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant après chaque ajout. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer le zeste d'orange, les fruits et les pistaches.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs. Les incorporer aux ingrédients liquides.
3. Beurrer un moule à plum-pudding de 1,5 litre (6 tasses), ou utiliser un cul-de-poule de cette capacité. Verser le mélange, en pressant à l'aide d'une spatule pour enlever les bulles d'air. Mettre le couvercle sur le moule et fermer hermétiquement. Au besoin, couvrir de papier ciré ou de papier sulfurisé beurré et ficeler autour du moule. À défaut d'un moule à plum-pudding, utiliser un bol en acier inoxydable, un plat rond en pyrex ou un moule à soufflé. L'important est de le rendre hermétique pour la cuisson. L'eau ne doit en aucun cas pénétrer dans le moule.

4. Mettre le moule dans une casserole. Remplir la casserole d'eau bouillante jusqu'aux trois quarts du moule. Couvrir la casserole et cuire 3 heures à feu doux, à petits frémissements.
5. Pour la préparation de la sauce au scotch : dans une petite casserole, sur feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter la cassonade et mélanger à l'aide d'un fouet. Verser le scotch. Ajouter la crème et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter 5 minutes à découvert. Réserver au chaud.
6. Servir le plum-pudding chaud, accompagné de sauce au scotch et, si désiré, de glace à la vanille.

Note :

Le plum-pudding peut se faire à l'avance. Il se conserve au réfrigérateur de 2 à 3 semaines, emballé de papier ciré et de papier d'aluminium. Pour le réchauffer, d'abord l'amener à température ambiante, puis le remettre dans son moule, fermer hermétiquement et plonger le moule dans une casserole d'eau frémissante de 30 à 45 minutes. On peut aussi réchauffer chaque portion individuellement au micro-ondes.

La sauce au scotch sera aussi excellente avec les crêpes, les gaufres, un quatre-quarts et des petits fruits, ou tout simplement pour napper une glace à la vanille. Une jolie idée-cadeau : l'offrir dans des petits pots, accompagnée ou non de son plum-pudding. Si désiré, on peut substituer au scotch du brandy ou du rhum ambré, mais la sauce ne sera pas aussi savoureuse.