

## PUDDING

- 3 œufs
- 125 g de suet ou beurre ou margarine
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 250g de raisins secs (bruns & blonds)
- 75g de marmelade d'orange
- 50g de cerises confites
- 35 g d'amandes effilés
- 100g de pain de mie brun et clair (harrys)
- 3 c à soupe de whisky
- ½c à thé d'épices
- ½c à thé de muscade
- ½c à thé de cannelle
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de jus de citron
- une cannette de bière brune

- 
- réduisez le pain de mie en poudre et mélangez la farine, le suet, les épices, le sucre, le raisin.

- Ajoutez le sel et les amandes et les cerises coupées. Mélangez bien.
- Battez les œufs et ajoutez les en même temps que le whisky, la marmelade, le jus de citron et la bière. Versez la préparation dans le moule à soufflé
- Recouvrez-le de papier sulfurisé tenu par un élastique (ou attaché par une ficelle). Envelopper le moule avec un torchon de coton. Nouez les coins du torchon au dessus au dessus du papier sulfurisé.
- Faites le cuire au bain marie, en surveillant pour ajouter éventuellement de l'eau chaude, pendant les 4 heures de cuisson (dans une cocotte minute non fermée) ( l'eau ne doit pas déborder sur le papier)
- Réchauffer-le au bain marie pendant 2 à 3 heures et servir avec crème anglaise chaude ou boule de glace
- Ou déguster froid avec une crème anglaise

[www.sene.name](http://www.sene.name)

[www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)