Pudding de Noël : recette anglaise facile pour un dessert traditionnel

Père Noël

La période des fêtes est le moment idéal pour découvrir des recettes venues d'ailleurs. Parmi les desserts de Noël les plus emblématiques, le pudding de Noël occupe une place de choix sur les tables anglaises. Avec son parfum d'épices, ses fruits confits et son allure rustique, il intrigue, émerveille, et régale petits et grands. Cette douceur réchauffe les cœurs, nourrit les conversations et prolonge la magie autour du sapin. Prêt à enfiler votre tablier ? Installez-vous bien, on vous livre tous les secrets de ce dessert pas comme les autres.

Pudding de Noël : recette anglaise facile

Origine et magie du pudding anglais

Le pudding de Noël a traversé les siècles, conservant son statut de dessert indétrônable au Royaume-Uni. Légende raconte que le Père Noël lui-même adore le déguster (tout comme le trifle anglais pour les fêtes de Noël ou les mince pies : tartelettes anglaises de Noël). Selon la tradition, on prépare ce gâteau plusieurs semaines à l'avance, parfois même en novembre. Chaque membre de la famille doit remuer la pâte, faire un vœu et… écouter le crépitement du feu, accompagnement incontournable pour ce moment joyeux. La magie de Noël n'est jamais loin lorsqu'une maison embaume la cannelle, la muscade et l'orange.

Recette de pudding de Noël

Envie de vous lancer ? Voici une version accessible à tous les marmitons, même les plus jeunes. Pas besoin d'être un grand chef ! Il suffit de respecter les étapes, d'être patient – la cuisson est longue – et de savourer le plaisir de partager.

• Pudding de Noël traditionnel

• Temps de préparation : 30 minutes

• Temps de cuisson : 3 heures

• Matériel : un grand saladier, un moule à pudding ou un bol résistant à la chaleur, du papier sulfurisé et de la ficelle

Ingrédients (pour 8 à 10 gourmands)

• 225g de raisins secs

• 80g de fruits confits coupés en petits morceaux

• 1 pomme râpée

• 125g de chapelure fine

• 90g de farine

• 125g de sucre brun

• 1 cuillère à café de cannelle

• 1 cuillère à café de muscade

• 125g de beurre fondu

• 2 œufs

• Zeste d’une orange non traitée

• 1 cuillère à soupe de miel

• 100ml de lait

Ce mélange d’ingrédients donne au pudding de Noël son goût inimitable et sa texture moelleuse. Certains y ajoutent un peu de jus de citron ou un trait de rhum (à oublier pour les enfants !) mais la recette reste délicieuse telle quelle.

Étapes de préparation

• Dans un grand saladier, mélangez tous les fruits, la pomme râpée, le zeste d’orange, le miel, la cannelle et la muscade.

• Ajoutez la chapelure, la farine et le sucre brun, puis remuez à la cuillère en bois. N’hésitez pas à demander de l’aide à toute la famille (c’est le moment de faire un vœu !) !

• Versez le beurre fondu, les œufs et le lait. Mélangez jusqu’à obtenir une pâte homogène, ni trop liquide ni trop sèche.

• Versez la préparation dans le moule, recouvrez-le de papier sulfurisé puis de papier aluminium, et attachez-le avec de la ficelle. Le moule doit être bien fermé pour garder toute la vapeur pendant la cuisson.

• Placez le moule dans une grande casserole, ajoutez de l’eau jusqu’à mi-hauteur du bol et laissez cuire 3 heures au bain-marie. Rajoutez de l’eau si besoin.

• Laissez tiédir, puis démoulez avec précaution. La bonne odeur qui s’en échappe va forcément attirer tout le monde à table !

Astuce : Le pudding se conserve très bien plusieurs jours, parfois même plus d’une semaine, bien emballé au frais. Il prend encore plus de goût avec le temps.

Petite touche finale : dressage et dégustation

Pour transformer votre pudding de Noël en véritable pièce maîtresse du repas, rien ne vaut une petite touche de magie. Juste avant de servir, certains versent une cuillère de jus d’orange chaud (ou un nappage sucré) sur le dessus et décorent avec des fruits frais ou du sucre glace. On peut aussi le flamber pour impressionner… mais mieux vaut confier cette étape à un adulte, sous le regard émerveillé des enfants ! Les Anglais aiment accompagner leur pudding d’une crème anglaise ou d’une sauce au beurre. Vous pouvez aussi servir de simples boules de glace vanille pour un contraste parfait.

Tableau : les différences entre pudding de Noël et autres desserts

Tableau récapitulatif

Dessert	Texture	Ingrédients principaux	Moment de dégustation
Pudding de Noël	Dense, moelleux	Fruits secs, épices, chapelure	Noël, le soir du réveillon
Trifle	Crémeux, fruité	Biscuits, crème, fruits, gelée	Toute la période des fêtes
Mince pies	Sablée, fondante	Pâte croustillante, compotée de fruits épicés	Goûter ou petit-déjeuner de Noël

Des variantes pour tous les goûts

Le pudding de Noël se prête à mille et une déclinaisons. Vous pouvez remplacer les raisins par des abricots secs, utiliser des noisettes à la place des amandes ou ajouter des zestes de clémentine pour varier les plaisirs. Certains cuisiniers malicieux glissent à l'intérieur une pièce ou une figurine porte-bonheur. Celui qui la découvre aurait la chance d'avoir tous ses vœux exaucés par le Père Noël ! On raconte même que la première part doit toujours être offerte à l'esprit de Noël, pour apporter l'harmonie à la maison.

Recette de pudding de Noël : astuces d'enfants gourmands

Si vous cuisinez avec des petits chefs en herbe, laissez-les personnaliser leur pudding en ajoutant leurs fruits préférés. Pourquoi ne pas écrire vos noms sur une étiquette et coller un autocollant en forme d'étoile ? C'est aussi l'occasion de raconter comment, de l'autre côté de la Manche, ce dessert s'invite chaque année au pied du sapin. La tradition veut que chaque bouchée apporte chance et bonheur, alors autant se resservir !

Lorsque la table s'anime, que la lumière du sapin éclaire les assiettes et que la première cuillère de pudding de Noël est dégustée, c'est toute la magie de Noël qui opère. Quoi de plus merveilleux que de terminer le repas en entonnant quelques chants et en partageant des histoires de lutins farceurs ? Voilà, le bonheur est dans la simplicité… et dans chaque bouchée de ce dessert anglais irrésistible.