

REPEAT AFTER ME " PUDDING OF CAROTT' "

Pour 3 personnes

Préparation : 30 minutes Cuisson : 35 à 40 minutes

- de 10€



Ustensiles :

- 1 four
- 1 saladier
- 1 fourchette
- 1 tasse
- 1 plat

Ingrédients :

- 3 carottes
- 1 poignée de raisins secs
- 1 œuf
- 1/2 mug de farine (90 à 100g)
- 1/2 mug de sucre en poudre (40g)
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1/2 c. à café de cannelle
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Dans quelques jours, vous serez en Angleterre ! La relève de la garde, la panse de brebis farcie, et tous ces autres mets délicieux. Voici une petite recette pour vous habituer aux us et coutumes de nos chers voisins anglo-saxons.

1. Préchauffez le four à 190°C/Th7 puis mélangez dans un beau saladier aux motifs royaux, les raisins secs, l'eau bouillante et la levure puis laissez reposer 15 min, le temps de travailler votre accent : " My taylor is rich ! "

2. Battez l'huile et le sucre en ajoutant l'oeuf. Puis incorporez la farine, la cannelle, les raisins secs et les carottes fraîchement râpées... Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène, ce qui vous fait penser que vous n'avez pas appelé votre tante Imogène qui vous hébergera pendant le séjour.

3. Disposez la pâte dans le plat et cuisez le tout pendant 40 min, jusqu'à ce que le pouding soit gonflé et doré. Pendant ce temps, faites-vous un thé pour accompagner votre pouding.

4. C'est prêt ! Mmmm, finalement la nourriture anglaise n'a pas l'air si ragoûtante que cela...Accompagnez votre sublime pouding de crème anglaise pour parfaire ce tableau digne des plus grands peintres british.