

*Notes et remarques
sur la fabrication
du plum pouding*



MAURICE REILLE

2002



Notes et remarques sur la fabrication du plum-pouding

*Par Maurice Reille
érudit*



2003

Notes et remarques sur la fabrication du plum-pouding

par Maurice Reille

1. *Étymologie, origine et définition*

En anglais " pud " c'est un dessert. Selon le dictionnaire " le Robert " le mot " pudding " désigne un gâteau d'origine anglaise " à base de raisins secs, de farine et de graisse de bœuf ".

Les géologues britanniques ont désigné sous le nom de " pudding-stone " une roche faite d'un conglomérat de galets roulés, soudés par un ciment naturel dont l'aspect rappelle celui d'une tranche de pudding. Les géologues français ont adopté ce nom en le francisant en " poudingue " tandis que le gâteau "pudding " a été francisé en pouding.

Il ne sera question ici que du type de pouding qui a été introduit dans le sud de la France par les Cerisy, une famille d'émigrés du Pas de Calais, et qui s'est répandu dans le Midi à partir des années 1960. Il s'agit d'un gâteau traditionnel de Noël à base de pruneaux (plum-pudding) et de fruits secs, agglomérés par un liant à base de farine et de graisse de rognons de veau. J'en tiens la recette et tous les détails utiles des importateurs eux-mêmes, Fernand Cerisy et Marguerite son épouse, puis de Claudine leur fille, mon épouse. J'ai eu à plusieurs reprises, assez régulièrement chaque année, pendant plusieurs décennies, l'occasion d'observer leurs pratiques et même d'y collaborer d'assez près.

2. *Les ingrédients de base et leur utilisation*

** Les fruits*

D'abord les pruneaux ! On ne peut pas s'en passer : ils représentent le fonds dans la proportion d'environ 40 %, parfois un peu moins; c'est eux qui conféreront au mélange à venir sa couleur sombre. Dans les rayons des super marchés il en existe généralement un



choix varié dont le prix est surtout fonction de la taille et de la présence ou l'absence de noyaux (cela va du simple au double dans le cas de fruits dénoyautés).

Inutile de choisir les plus gros puisqu'ils vont être coupés en morceaux. En revanche, si l'on opte pour les fruits à noyau, comme je l'ai toujours fait, il convient de s'assurer qu'ils ne sont pas trop secs, c'est-à-dire assez mous afin que le noyau puisse en être extrait facilement. Il suffit pour cela de pétrir un peu la prune entre les doigts pour en libérer le noyau qui sort facilement par effraction.

Les abricots secs qui sont toujours commercialisés sans noyau, sont eux aussi indispensables. Comme pour les pruneaux, il est inutile de choisir la forme la plus attrayante à l'œil.

Les raisins. C'est le 3ème type de fruit sec dont on ne peut se passer. La variété est souhaitable : Smyrne, Corinthe, Sultane, Golden, anonymes de base. Les épiceries orientales du Marché aux Puces de Marseille offrent un très large choix.

A côté de la trilogie de base pruneaux-abricots-raisins tout fruit sec peut être ajouté avec bonheur, selon la disponibilité du marché et l'humeur du praticien : les pêches séchées sont en général excellentes, les poires aussi si elles ne sont pas trop sèches, ni trop grumeleuses, comme parfois. Les dattes et les figues sont bienvenues en raisonnables proportions. En revanche les pommes sont plutôt déconseillées à cause de leur consistance parcheminée qui, après cuisson au bain-marie, rappelle trop celle du cuir. Plus déconseillées encore, les graines telles que pignons, noisettes, amandes, noix, pour la même raison : après cuisson au bain marie, elles s'amollissent désagréablement.

Les bananes séchées sont assez parfumées et pourraient être expérimentées avec succès. C'est leur aspect insolite (peut être à l'origine de leur étrange appellation " riz de Vamsès ") qui les a probablement tenues à l'écart jusque là.

Pour colorer et donner un bel aspect au mélange, on peut introduire utilement des fruits confits dont les meilleurs sont les cerises qui seront seulement coupées en deux. Pour les autres, ces grands morceaux verts, jaunes ou rouges qui sont du melon coloré, il faut bien reconnaître qu'ils sont plutôt insipides et seront introduits surtout pour un effet décoratif.

Je ne parle pas là des " fruits confits " odorants ou réellement savoureux comme les oranges, mandarines et kumquats, même si certains ne sont pas des fruits au sens botanique comme l'angélique (tige) ou le gingembre (rhizome) dont il sera question dans la rubrique suivante.



*** Les épices et aromates**

On utilisera en mélange avec les fruits secs ces délicieux fruits confits que sont :

- l'orange et la mandarine ou seulement leur peau,
- le kumquat qui est un petit agrume dont le goût ne diffère pas beaucoup de celui de l'orange mais qui est toujours trop onéreux,
- la tige d'angélique qui a un peu l'aspect et le goût d'une tige de fenouil,
- le gingembre qui est une pure merveille dont il ne faut pas abuser.

Tous ces ingrédients peuvent à l'occasion s'utiliser à l'état frais : la peau des agrumes (non traitées) sous forme de zestes, le gingembre simplement râpé.

Les autres épices utiles seront la noix de muscade (râpée), la cannelle émietée ou râpée selon l'état, le poivre noir (= poivre du moulin) inutile si l'on a du gingembre, le " poivre des pâtisseries ". Le clou de girofle doit être émietté soigneusement si l'on veut s'en servir, toujours parcimonieusement en raison de la puissance de son arôme.

***Aspects techniques et tours de mains**

Faire un pouding n'est pas une " mince affaire " ! C'est une entreprise qui demande de la persévérance, voire de l'entêtement, un matériel parfaitement approprié et surtout de la méthode !

A Marseille, tous les ingrédients peuvent être achetés au même endroit : les étals des épiceries " orientales " du Marché aux Puces qui sont un ravissement pour la vue et l'odorat ; c'est ainsi que j'imagine les boutiques de Venise au XII^{ème} siècle !

Si l'on veut rester dans l'orthodoxie des Cerisy qui est la nôtre, il faut 35 à 40 % de pruneaux ! Dans ce cas, il convient d'acheter d'abord les autres fruits. Si l'on souhaite une grande variété, 4 ou 5 sortes de raisins, des abricots, des pêches, poires etc.... et le double de tout cela (ou presque) en pruneaux (avec noyaux), on s'aperçoit vite (à cause du conditionnement des fruits qui n'est jamais inférieur à 250g – sauf pour ceux que j'ai appelés épices et aromates) que cela nous conduit à une masse de base de l'ordre de 4 à 5 kg à laquelle il faut ajouter encore 2 kg de cassonade, 1 kg de farine, 6 œufs, du lait (environ 1 l) et de la margarine, environ 350g.

Le principe est simple : il convient de réaliser un mélange homogène de tous les fruits, aromatisé à souhait dans toute sa masse et de lier le tout par un " ciment comestible ".



Ceux qui se sont essayés au pouding savent que les pruneaux dénoyautés et fragmentés ont, de même que les fruits confits, une consistance collante, une tendance à l'agrégation qui rend impossible toute homogénéisation de ces substances avec d'autres ingrédients. Il est donc impératif de réaliser l'homogénéisation de l'ensemble pendant la réalisation du mélange. On procède comme suit :

- tous les fruits seront posés sur la table en vrac par paquets d'espèces : les pruneaux dénoyautés et coupés en morceaux et tous les autres ...

- dans un très grand saladier (entre 5 et 10 l) le mélange sera réalisé petit à petit en alternant tous les types de fruits (**photo 1**),

- les épices et aromates seront eux aussi introduits au fur et à mesure,

- de temps en temps on saupoudrera le mélange de cassonade qui aura surtout un rôle mécanique en empêchant l'agglomération des " grains " qui conserveront grâce à elle une certaine liberté,

- tous les fruits seront utilisés et le résultat est impressionnant : un plein saladier contenant quelque 5 kg d'un beau mélange de fruits délicieusement parfumés,

- arroser le tout avec ½ l de rhum ou autre spiritueux (cognac, whisky, bourbon) dont le reste servira au flambage (**photo 2**),

- mélanger avec une solide cuillère en bois : c'est possible grâce à la cassonade !

- couvrir d'un film ou d'un linge et laisser au repos toute une nuit.

3. *Le liant*

Le lendemain matin, après avoir agrémenté son petit déjeuner de quelques cuillerées de fruits puisés dans le saladier contenant le stock, on va pouvoir s'occuper de la suite, c'est-à-dire la fabrication du " ciment comestible " et la cuisson (**photo 3**).

Le liant n'est pas autre chose qu'une simple pâte à crêpes additionnée d'un corps gras. Le corps gras n'est là que pour donner au produit fini une agréable onctuosité. Dans la pure tradition Cerisy, c'était de la graisse de rognons de veau, passée au moulin fin et ajoutée au mélange de tous les fruits. J'utilise de la margarine végétale qui est ajoutée fondue à la pâte à crêpes. La seule question est " quelle est la quantité de pâte au regard des fruits ? ". Si l'on considère que le liant qui sera cuit au bain-marie n'aura qu'une valeur gustative moins que médiocre, la réponse est : le moins possible !! Son rôle mécanique en revanche ne saurait



être sous-estimé : il est fondamental dans la tenue et la consistance du produit fini. Celui-ci se démolira de façon navrante (comme le fait un simple diamicton) si la quantité de ciment est insuffisante.

Comment faire en avançant " au pif " ? On réalisera dans un saladier une masse de pâte supérieure à nos besoins. Pour un plein saladier de fruits de 4 à 5 kg, 1 kg de farine est ce qui convient (**photo 4**) :

- mettre la farine dans un saladier,
- ajouter le contenu de 6 œufs et battre,
- ajouter ce qu'il faut de lait pour obtenir une pâte qui ne soit pas liquide,
- introduire environ 350 g de margarine fondue et bien mélanger le tout,
- sucrer à la cassonade, aromatiser et alcooliser comme on l'a fait pour les fruits.

4. *Le pétrissage et la cuisson*

Le pouding sera cuit au bain-marie dans un moule en acier ou en pyrex et avant de faire l'amalgame fruits-liant, il faut retirer du stock un volume de fruits d'environ $\frac{3}{4}$ du volume du moule ; l'amalgame se fera dans un saladier (**photo 5**). Une quantité croissante de pâte sera additionnée aux fruits et soigneusement malaxée avec eux à l'aide d'une solide cuillère en bois. On s'aperçoit à ce stade que le produit est maintenant complètement collant (**photo 6**) qu'il a la consistance du chewing-gum et que le mélange des fruits serait alors rigoureusement impossible (**photo 7**). Lorsque la quantité de pâte est jugée à la fois minimale et suffisante on dépose le tout dans le moule dont l'intérieur aura d'abord été graissé à la margarine solide pour faciliter le démoulage (**photo 8**). *On peut aussi mettre au fond du moule du papier sulfurisé, c'est encore mieux.*

** La cuisson*

La cuisson se fait au bain-marie soit à la cocotte minute, soit dans une marmite ordinaire. *Ne pas oublier de poser le pouding sur un support au fond de la cocotte*

Le rôle de la cuisson est presque uniquement de cuire le liant pour le rendre comestible. Les fruits sont déjà comestibles crus et la cuisson ne va pas beaucoup transformer leur nature.

Pour avoir une idée du temps de cuisson, il faut penser à cette masse compacte et étanche qu'il va falloir cuire à cœur à une température d'environ 100° seulement si la cuisson



se fait à l'air libre : le temps de cuisson sera nécessairement long, toujours de plusieurs heures. Je me souviens chez les Cerisy d'énormes poudings de quelque 4 kg qui cuisaient pendant 6 heures dans une lessiveuse !

On retiendra ceci : tant qu'il y a de l'eau dans le bain-marie rien de fâcheux ne peut se produire même si le temps de cuisson utile est largement dépassé. En revanche, si le temps de cuisson est trop court, le cœur sera lamentablement baveux... désastre... mais on peut faire cuire à nouveau.

Aujourd'hui, avec l'usage du moule et de la cocotte pression qui réduit la masse à cuire à 2 ou 2,5 kg (simplement parce qu'il faut que le moule puisse entrer dans la cocotte !), le temps de 2 h ou 2 ½ h n'a pas besoin d'être dépassé.

On pratique de la façon suivante :

- mettre dans la cocotte-pression une quantité d'eau suffisante pour une cuisson de 2 h . Ajouter à cette eau 1 ou 2 clous de girofle,

- le moule garni peut être soit directement posé au fond soit, c'est mieux, dans le panier (qui sert habituellement à la cuisson à la vapeur). Attention, selon la taille du moule, il sera impossible de glisser les doigts entre le bord du moule et celui de la cocotte ! Il faut dans ce cas penser à équiper le moule (ou le panier) d'une ficelle (ou d'un torchon noué) qui permet de le retirer facilement lors de l'ouverture de la cocotte alors que l'ensemble sera à près de 100 ° ! (**photo 9**).

- dès que la soupape de la cocotte commence à laisser passer la vapeur, réduire le feu au minimum,

- après cuisson et rafraîchissement raisonnable du produit, dans son moule (2 à 3 h) (**photo 10**) on peut démouler et réutiliser le moule pour une autre cuisson. On peut ainsi cuire 3 poudings dans la même journée (**photos 11, 12 et 13**)

5. Le flambage et la découpe

Le pouding est toujours flambé, cela fait partie des joyeuses convivialités traditionnelles qui l'entourent. Il le sera avec le reste du produit qui a servi à alcooliser les fruits (rhum, cognac, brandy...).

Il faut prendre quelques précautions élémentaires car le risque d'incendie ou de brûlure n'est pas nul, surtout si on pense que cela se passera dans la demi obscurité, qui est



usuelle, tandis que le brûlot passera de main en main parmi les convives déjà passablement imbibés et les enfants... (Chez les Cerisy, nous avons un jour mis le feu à un ensemble de guirlandes de Noël accrochées au lustre !).

Il est impératif de disposer le pouding dans un large plat à rebord afin que le liquide enflammé ne puisse pas s'en échapper et qu'il y ait un espace suffisant entre le bord du gâteau et le rebord du plat pour permettre le maniement facile de la cuillère (**photo 14**).

Le liquide à flamber aura été préalablement chauffé dans une petite casserole, puis répandu sur le pouding copieusement enduit de cassonade et enfin enflammé (**photos 15 et 16**).

La cassonade imbibée de whisky dégoulinant sur les flancs constituera une sauce caramélisée qui accompagnera chaque tranche. Pour "rallonger" et corser la sauce (si on a laissé le feu s'éteindre de lui-même) on peut *in fine* rajouter encore un peu de whisky pur (pas pendant l'ignition, bien sûr !) (**photos 17, 18, 19, 20**)

Voici venu le moment de la découpe.

Il convient d'abord de partager le pouding en 2 moitiés par une section radiale à l'aide d'un long couteau à lame mince (**photo 21**). Ce protocole présente sur la découpe "en plots", l'avantage de livrer immédiatement à la vue des convives, l'état du cœur. Dans notre famille et parmi nos amis où les experts sont maintenant nombreux, l'observation de la coupe radiale est pleine d'enseignements, elle permet de juger d'abord par la couleur de l'état de la cuisson ; le pouding est forcément toujours plus brun à la périphérie qu'au centre mais ce dernier doit être parfaitement cuit et cela se reconnaît du premier coup d'œil par la cohésion et le brunissement de cette zone centrale.

L'homogénéité du mélange se reconnaît elle aussi tout de suite : avec le protocole utilisé, on sait déjà qu'elle sera parfaite. Si le liant est visible, c'est qu'il y en a trop ! La coupe livre aussi certaines particularités de la composition : l'image de la **photo 22** révèle la présence de figes... c'est nouveau ; en revanche, il y a ni cerises ni fruits confits colorés... ça aussi c'est nouveau et c'est un tort !

L'autre avantage de la découpe radiale c'est qu'elle permet d'accéder tout de suite aux plus belles tranches tirées soit d'une moitié, soit de l'autre. Une cuisson et une cohésion parfaites doivent permettre la découpe complète de tranches même fines 0,5 à 10 mm, sans fracture, brisure ou bavure ! (**photo 23**).



6. *Etude de cas ; données chiffrées*

L'exemple suivant, dont les photos ont servi à l'illustration de cet article, est celui de la fabrication de poudings réalisés les 7 et 8 février 2003 en vue d'une réunion de famille, réunissant 13 personnes à Château-Gombert en l'honneur de l'anniversaire de Marjolaine qui avait eu 31 ans le 1^{er} février 2003.

** Fruits*

	Masse en kg	Prix euro
Pruneaux, après extraction du noyau.....	1,4	8,44
Abricots	0,750	3,75
Raisons sultanes sans pépins	0,5	2,34
Raisins golden	0,250	1,86
Raisins gros calibre s/pépins (en mélange)	0,5	3,42
Figues	0,5	2,5
Gingembre et kumquats confits.....	0,15	3
Ecorce d'orange confite.....	0,1	2,9
Total.....	4,55	28,41€

** Sucre liant et spiritueux*

	Masse	Prix
Cassonade (2 kg dont 1 kg réservé au flambage).....	2	3,7
Farine	1	0,79
6 œufs	0,4	1,7
Margarine	0,35	1,5
Épices diverses	0	insignifiant
Whisky ordinaire en 0,75 l X 2	0,35	16
Lait.....	0,6	0,5
Total.....	3,75	24,19 €



La masse des produits introduits pour la fabrication est de 3,7 kg mais le prix de revient doit tenir compte du fait que 1 kg supplémentaire de cassonade sera nécessaire pour sucrer

Remarques

8,25 kg utilisés ont donné 6,37 kg de produit fini. Il y a donc 1,8 kg qui ont été volatilisés pendant la cuisson. Cette perte vient du lait, du whisky et des œufs. Elle est tout de même trop importante puisque la masse totale de ces 3 produits qui ne se sont pas évaporés dans leur totalité n'atteint que 1,3 : il y a donc dans le bilan des masses une erreur supérieure à 0,5 kg. La raison en est la suivante : je n'ai disposé d'une balance qu'à la fin des opérations. Si la masse finale des 3 poudings, qui est de 6,37 kg est sûrement estimée à 10 g près, la mesure de la masse des produits mis en œuvre résulte d'estimations pifométriques pour le lait, la margarine, les œufs et surtout celle des noyaux retirés des pruneaux. J'observe aussi qu'il reste à la fin un peu de cassonade et de farine non utilisées dont la masse n'a pas été déduite !

Prix de revient de l'ensemble

Il a été de 52,6 € (345 F) soit un prix de 8,5 € le kilo (54,16 F). Ces données fixent à 1,7 € (11,15 F) le prix de revient de la belle tranche de 200 g (**photo x**).

On peut retenir globalement ceci :

- un beau pouding de 2 kg qui convient parfaitement pour 10 personnes revient à 17 € (environ 110 F).

Pour arroser cela, il faut 2 bouteilles soit de Jurançon (7 € x 2 = 14 €) soit de champagne (16 € x 2 = 32 €).

7. Propriétés physiques, usages

Avec une masse volumique comprise entre 1,2 et 1,4 kg par dm³, le pouding est une des nourritures les plus denses qui soient. Cette forte densité associée à un pouvoir énergétique inconnu mais nécessairement très élevé comme l'est celui des glucides qui en composent l'essentiel, en font un aliment recherché dans les conditions extrêmes : expéditions polaires, courses en haute montagne, voyages transocéaniques en solitaire, missions interplanétaires... Sa richesse en glucides en fait un produit particulièrement facile à



digérer : on ne [↳]sonnait aucun cas d'indigestion de pouding et s'il m'est arrivé une fois d'avoir, à regret à en dégueuler... c'était à cause de ce que j'avais mangé (**et bu**) auparavant !

Entièrement stérilisé pendant sa cuisson, le pouding peut se conserver très longtemps (plusieurs mois), protégé seulement par une feuille d'aluminium.

Il est rigoureusement imperméable de telle sorte que les agents météoriques si actifs dans l'érosion continentale (la pluie, le vent, la grêle, la neige) sont sur lui sans effet.

↳ Le fait même que l'on n'en ai~~e~~ trouvé aucune trace parmi les reliefs de repas qui accompagnent les sépultures pharaoniques est une preuve irréfutable que la découverte de sa composition, d'âge inconnu, est postérieure à cette époque.

8. *Evocation du passé, rites et légendes*

Je me remémore très distinctement les circonstances de la fabrication du pouding de Noël chez les Cerisy. A cette époque, le mélange des fruits et l'introduction du liant se faisaient en même temps par pétrissage dans un seau. C'était un spectacle très impressionnant parce que cette pratique requérait l'intervention de 3 personnes : celui qui pétrissait, Fernand, celle qui tenait le seau, Claudine et Marguerite qui fournissait à Fernand les ingrédients et l'aidait tant bien que mal à se dépêtrer de toute celle colle.

L'idée de cuire dans un moule ne s'est imposée que très tardivement, c'est Claudine qui l'a eue au début du 21^{ème} siècle ! Avant cette date le pouding était traditionnellement cuit dans un linge : un morceau de drap de lit. C'était un de ses attraits les plus folkloriques mais aussi un puissant facteur limitant. Il faut en effet disposer d'un grand morceau de drap de lit (un torchon est toujours bien trop petit !) de forme carrée, d'environ 70 cm de côté qui ne peut bien sûr pas être neuf mais ne doit non plus être trop " mûr ". Le produit était disposé au centre, en tas et les bords réunis au sommet du tas et rassemblés par une ficelle. Chez les Cerisy, le plus difficile a toujours été de trouver la ficelle...

L'ensemble prenait une forme vaguement sphérique et le surplus d'étoffe était coupé au-dessus de la ficelle. Les plis étaient évidemment nombreux et variés et se retrouvaient sur le gâteau lorsque, devenu entièrement froid, on pouvait retirer l'étoffe à laquelle adhérait toujours intimement une couche de produit fini (**photo Y**). Chez les Cerisy où de très gros poudings de 4 kg étaient cuits en une seule fois cela se passait dans une lessiveuse et je me souviens avoir vu la buée ruisseler le long des vitres.



Malgré l'archaïsme des moyens, l'expérience et le discernement de ces anciens devaient être très grands car je ne me souviens pas du moindre échec. Bien au contraire, l'enthousiasme a immédiatement gagné les Méridionaux et Raymond est devenu l'un des plus fervents amateurs.

Il m'a été rapporté par Fernand Jr que son père, Fernand aîné, avait un jour bu, en guise de soupe, le reste de l'eau de cuisson d'un pouding !

Fernand senior affirmait qu'il n'y avait rien de meilleur qu'une bonne tranche de pouding réchauffée à la poêle dans du beurre !!

Participer au flambage du pouding est parait-il un gage de bonheur et de richesse pour l'année à venir. A cette occasion ne pas manquer de sortir celle-ci - " passez moi le rhum, je vous en brûlerai dans la cuillère " !

9. Conclusion

Nous aimons le pouding et nous pensons à Fernand, Marguerite, Fernand-Raoul, Juliette et tous les autres lorsque nous nous réunissons autour de lui.



Photo 1.- Ingrédients mis en œuvre le 7 février 2003. Notez le grand saladier qui contient déjà une partie du mélange de fruits



Photo 2. - Tous les fruits ont été mélangés, aromatisés, épicés et sucrés au fur et à mesure du mélange. Pour les alcooliser, j'utilise du cognac ainsi qu'un peu d'une liqueur hongroise de composition inconnue mais très parfumée, contenue dans le flacon noir.



Photo 3. - Nous sommes le lendemain, 8 février 2003; on va s'occuper de la préparation du liant : farine, œufs, cassonade, margarine et lait (absent de la photo).

Une partie des fruits a été placée dans le petit saladier en pyrex qui servira de moule de cuisson. Le saladier vide sera utilisé d'une part pour fabriquer le liant (photo 4) d'autre part pour réaliser le mélange fruits-liant.



Photo 4. – Cette photo montre le début de la fabrication du liant, le lait n'a pas encore été ajouté et on ne voit que 4 œufs alors que 6 seront utilisés.



Photo 5. - Le liant a été repris dans un plat en verre (au premier plan) afin de libérer le saladier pour réaliser le mélange fruits-liant. Le bol en verre (au premier plan) a servi à faire fondre au micro ondes la margarine.



Photo 6. - Le mélange collant extrêmement visqueux était jadis pétri avec les mains. On comprend bien en voyant cela pourquoi le mélange des fruits a dû être réalisé avant.



Photo 7. – A la fin du pétrissage, on remarque que la quantité de liant, toujours minimale, ne masque pas la couleur des fruits. A gauche se trouve le moule en pyrex à droite ce qui reste du liant qui sera utilisé par la suite. On voit aussi le bol dans lequel on a fait fondre la margarine et 2 œufs qui seront utilisés pour augmenter un peu la quantité de liant utile par la suite.



Photo 8. – La masse à cuire est placée dans le moule en pyrex ; le panier de la cocotte est équipé des ficelles qui serviront à retirer le tout.



Photo 9. – Le panier garni est placé dans la cocotte, les ficelles sont ramenées au dessus. C'est à ce moment que l'eau est introduite ; elle peut ou non recouvrir la pâte (dans ce cas c'est non !) ; seul impératif : être sûr qu'il y aura assez d'eau pour une cuisson d'environ 2 h ^{1/2}.



Photo 10. – C'est cuit ! Les ficelles nous ont servi à retirer facilement le panier de la cocotte sans risque de se brûler et sans attendre que tout soit refroidi.



Photo 11. – Après un temps de refroidissement suffisant, le pouding est démoulé (le couteau jaune a servi) et sucré. La forme hémisphérique du moule donne une silhouette qui rappelle agréablement la forme ancestrale mais l'assise plane, bien meilleure facilitera la découpe.



Photo 12. - C'est reparti pour une seconde cuisson ! Le moule en pyrex contient un nouveau volume non encore mélangé au liant et il reste dans le saladier de quoi fabriquer une 3^{ème} pièce.



Photo 13. C'est fini ! Ces trois puddings pèsent respectivement 2,680 kg, 1,970 kg et 1,720 kg. On remarque que celui de droite, dans le plat bleu, est un peu aplati : c'est parce qu'il a été démoulé trop chaud, ce qui aurait pu conduire à son affaissement complet. C'est aussi la raison pour laquelle il est entouré d'un jus sucré : la cassonade ajoutée en surface a été partiellement dissoute pendant le dégazage qui a accompagné son refroidissement. Ce délicieux jus sucré sera repris pendant le flambage.

La bouteille de Brandy est encore pleine parce que j'ai utilisé ce jour-là du Cognac (photo 2) pour alcooliser les fruits.



Photo 14. – C'est dans ce plat à rebords que le pouding sera flambé ; la cuillère est en acier. Le gâteau a été légèrement décentré du côté d'une des oreilles du plat (qui servira éventuellement à l'incliner) de façon à laisser à l'opposé un assez large couloir pour le maniement de la cuillère.



Photo 15. – Nous sommes le 9 février 2003 à la fin du repas de famille. Pour le flambage un assez large espace libre a été dégagé sur la table. Le Brandy chaud est amené dans une casserole puis enflammé.

Photo 16. – Au début, la combustion est très vive. La cassonade va être caramélisée.

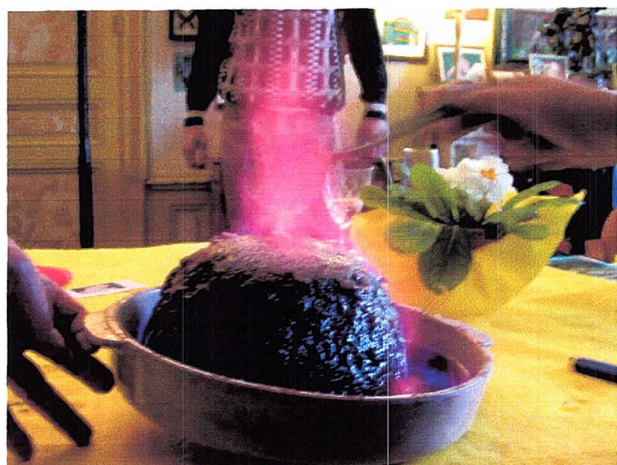




Photo 17.



Photo 18.



Photo 19

Comme prévu, le plat est maintenu incliné pendant que les convives se succèdent pour arroser le pouding tour à tour.

De la cassonade peut éventuellement être ajoutée pendant le flambage pour augmenter encore la teneur en caramel de la croûte.



Photo 20



Photo 21. – Pour les besoins de la démonstration, l'un des poudings a été ouvert avant d'être flambé : la cuisson est parfaite jusqu'au cœur.

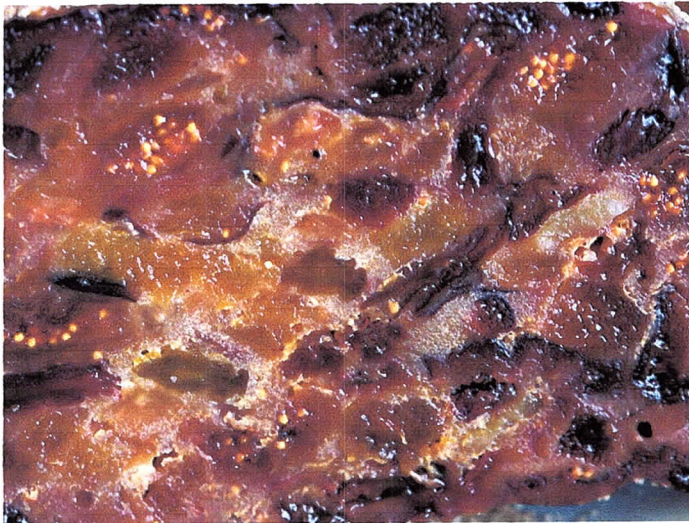
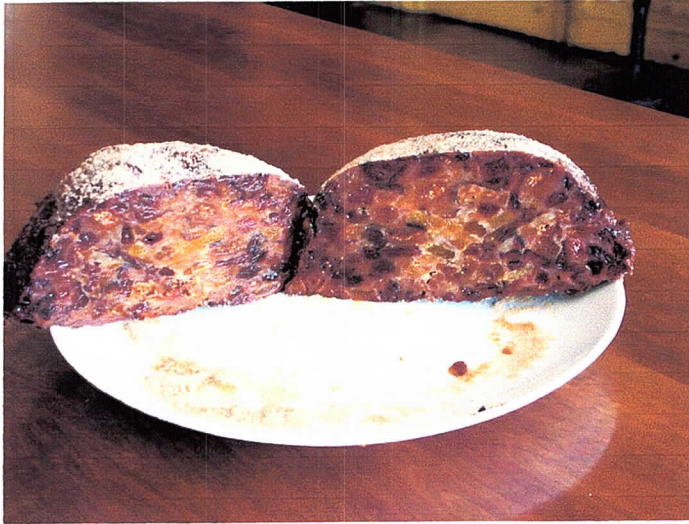


Photo 22. – Le liant est peu visible et tous les fruits sont parfaitement agglomérés. Il n'y a ni fracture ni brisure. Les fruits sont identifiables. Les cerises et fruits confits font défaut, c'est dommage pour la vue



Photo 23. – Cette belle tranche de 1 cm pèse exactement 200 g.