**Plum-pudding aux noix**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | recette préférée kate middleton plum-pudding | | http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifPlum-pudding aux noix ou l’art de recycler les restes de saison. Que faire avec vos pots de crème du commerce, de votre surplus de pain, de vos fruits de saison ? Un bon, rapide et économique dessert maison : un pudding (de pain) aux prunes et aux noix. Les quetsches ou prunes sont indispensables dans ce dessert car leur jus caramélise le pudding. http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif |

**Pour 8 personnes :**

* 600 g de quetsches ou petites [prunes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/150/prune.shtml)
* 60 g de [noix](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml)
* 40 g de pain sec
* 80 de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) roux (cassonade)
* 2 jaunes d’oeufs
* 50 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) fondu
* 2 cuillères à soupe de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* **Préparation :** 30 mn
* **Cuisson :** 20 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 50 mn

**Préparation Plum-pudding aux noix**

**1**Ouvrir les quetsches ou les prunes en 2 et retirer le noyau. Beurrer les pots, les saupoudrer de sucre [roux](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/103/roux.shtml). Disposer les quetsches à la verticale en commençant par l’extérieur du pot et en serrant bien. Saupoudrer de sucre et éventuellement d’épices. Faire cuire au four préchauffé à 200°C (thermostat 6-7) pendant 10 minutes.   
  
**2**Pendant ce temps, mixer finement les noix et le pain. Mélanger avec le reste de sucre puis incorporer les jaunes, le lait et le beurre fondu. Sortir les pots (après les 10 minutes de cuisson) et verser l’appareil au pain sur les prunes (presque à hauteur du pot). Prolonger la cuisson pendant 10 minutes à 180°C (thermostat 6). Le jus des prunes doit [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) et nourrir l’appareil au pain. Servir tiède ou froid avec un yaourt de brebis.

**Pour finir...** Astuces : pour plus de goût, saupoudrez les prunes de cannelle, d’un peu de gingembre et d’une pointe de clou de girofle moulus. Ajoutez un peu de muscade râpé dans les pudding.   
Ajoutez 2 cl d’eau-de-vie de prunes (avec les autres ingrédients liquides) dans la préparation au pain.