

PUDDING VAPEUR ORANGE & DATTE

 Electrolux



PUDDING VAPEUR ORANGE & DATTE

Four SteamBoost® Série 800 PRO, fonction Humidité Élevée

INGRÉDIENTS

- 115 g de farine
- 115 g de beurre
- 115 g de sucre
- 2 œufs
- 7 g de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 2 belles cuillérées de marmelade d'orange anglaise
- 5 dattes taillées en dés



2H



FACILE



4 PERSONNES

PRÉPARATION

1. Mélanger la marmelade d'orange et les dés de datte.
2. Tamiser ensemble la farine, le sucre et la levure dans un saladier. Faire un puit au centre.
3. Tiédir le beurre pour qu'il soit pomme (presque fondu). Le mélanger avec les œufs battus en omelette et ajouter les graines de vanille grattées de la gousse. Verser le liquide dans le puit, et mélanger le tout, pas trop longtemps cependant, car le gâteau gonflerait plus que prévu.
4. Beurrer généreusement un grand bol en porcelaine. Découper un cercle de 12/15 cm de circonférence dans une feuille de papier sulfurisé. Le déposer dans le fond du bol (le beurre va le « coller»). Déposer la marmelade orange/datte au fond du bol, sur le papier cuisson, puis verser l'appareil à gâteau dessus.
5. Appliquer un film alimentaire sur le bol, sans trop le tendre surtout, pour que le gâteau puisse gonfler un peu, mais en le collant bien sur les bords extérieurs.
6. Enfourner en fonction vapeur **Humidité Élevée** à 110°C pendant 1h45. Tester la cuisson en introduisant une lame au centre du pudding qui doit ressortir sèche.
7. Ôter le film dès la fin de la cuisson. Attendre que le pudding refroidisse avant de le retourner sur un plat de service. A servir avec une crème anglaise. On peut conserver ce pudding plusieurs jours s'il est bien filmé.