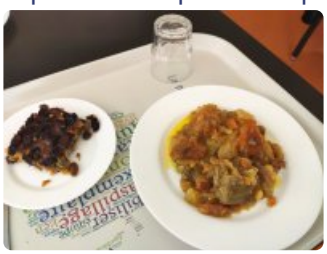

Nathan, Loïs, Max, Eric et Maëlis, élèves gourmands de Terminale TEBAA - reporters pour la semaine irlandaise à Sillac nous racontent la Saint Patrick

publié le 18/03/2021

Sommaire :

- 17 mars 2021 : La Saint Patrick à Sillac
- 1.Préparation de la marinade
- 2.Préparation du pudding
- 3.Cuisson
- 4.Finitions

17 mars 2021 : La Saint Patrick à Sillac

C’est une fête chrétienne qui célèbre le 17 mars le Saint Patron de l’Irlande (Saint Patrice en Français).
Ce Saint aurait expliqué la Sainte Trinité aux Irlandais au roc de Cashel grâce à un trèfle (le symbole actuel de l’Irlande).
A partir de 1903, la Saint Patrick devient un jour férié en Irlande mais n’est pas une fête nationale.
Les élèves de Sillac ont eu droit à un repas Irlandais.

Nous vous proposons une recette de l’Irish Pudding : « un gâteau juteux, pas sec et croustillant à la fois. Je mettrais bien une petite chantilly avec » constate Eric, élève de TEBAA, grand amateur de gâteaux.

• 300 g de cassonade 3 œufs
• 300 g raisins de Smyrne 175 gr de zestes de citron et orange confits
• 300 gr de graisse de rognons de veau 150 gr de farine
• 100 gr d’amandes effilées 10 cl de Guinness
• 10 cl de Whisky 1 c. s de cannelle en poudre
• ½ c. ac de gingembre moulu ½ c. ac de muscade moulue
• ½ c. ac de massi en poudre 1 pincée de sel

1.Préparation de la marinade

Dans un saladier, mélangez tous les raisins avec les épices, les amandes et le whisky. Laissez mariner. Mixez la graisse de rognons avec la cassonade. Versez dans un saladier.

2.Préparation du pudding

Ajoutez au mélange graisse/cassonade les œufs battus en omelette, les zestes d'orange et citron, la farine et la bière. Travaillez le tout avec une cuillère en bois. Puis incorporez les raisins à l'alcool. Mélangez bien.

3.Cuisson

Versez la préparation dans un moule rond et tassez bien. Couvrez le moule de papier sulfurisé, ficelez-le pour le maintenir. Puis emballez le tout dans un linge noué très serré.
Placez le moule dans un autocuiseur et faites cuire 3 heures à la vapeur. Puis déballez le moule et laissez reposer 15 jours dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur). Le jour même, remettez le moule dans l'autocuiseur et faites réchauffer une heure.

4.Finitions

Flambez le pudding au whisky.

Nathan, Loïs, Max, Eric et Maëlis, élèves gourmands de Terminale TEBAA

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.