*Christmas Pudding*

*1 Kg de raisins et fruits confits*

*100 g de pruneaux*

*2 oranges et 2 citrons pressés*

*2 carottes en rondelles*

*250 g de margarine*

*½ paquet d’épices à Pudding*

*½ cuillère à café de muscade râpé*

*10 g de cannelle*

*250 g de vergeoise*

*250 g de mie de pain*

*150 g de farine*

*4 œufs battus*

*2 pommes hachées*

*Mélanger tous les ingrédients*

*Si la pate n’est pas assez moelleuse, ajouter un peu d’eau ou de lait*

Faire reposer jusqu’au lendemain

Mélanger de nouveau avec un verre de rhum

Verser dans un bol à Pudding et fermer d’un tissu bien ficelé

Cuire à la vapeur pendant 4 heures

Avant de le servir, le cuire de nouveau 1 heure à la vapeur