

CAKE AUX FRUITS CONFITS



Ce qui est sympa dans les cakes faits maison, c'est qu'on peut mettre plus de garniture que dans les produits qu'on trouve en grande surface. Alors, ayez la main lourde sur les fruits confits, le cake n'en sera que meilleur. Bien sûr, si vous faites le compte, votre cake vous coutera probablement plus cher que dans le marché mais ça en vaut la peine. Pour cette recette, je suis partie d'une recette de Pierre Hermé que j'ai remaniée un peu.

Pour 2 cakes moyens ou un grand, il vous faut :

- > 350 à 400 g de fruits confits selon vos préférences, ici j'ai utilisé du citron, de l'orange, des cerises et de l'angélique.
- > 100 g de raisins secs
- > 150 ml de rhum
- > 300 g de farine
- > 1/2 sachet de levure chimique
- > 150 g de sucre en poudre
- > 210 g de beurre ou toute la plaque si vous voulez pas vous embêter
- > 4 oeufs
- > du nappage ou de la confiture abricot
- > QS d'amandes effilées

1 heure avant la préparation de votre cake, faites macérer les raisins dans 150 ml de rhum.

Préchauffez votre four à 250 °C.

Battez le beurre pommade (gardez-en un peu pour beurrer le moule) avec le sucre. Une fois le mélange homogène, ajoutez les oeufs un à un, puis la farine et la levure. Finissez à la spatule avec le raisin macéré avec le jus ainsi que les fruits confits détaillés en petits cubes.

Coulez la préparation dans votre/vos moule(s) beurré(s) à environ 2 cm du bord, saupoudrez d'amandes effilées et enfournez environ 1h00 en ayant au préalable baissé la température à 180° C, soit th. 6.

Après environ 7/8 minutes de cuisson, donnez une légère incision tout le long du cake afin de lui permettre de se développer uniformément.

Le cake est cuit lorsqu'une lame de couteau en ressort sèche.

A la sortie du four, laissez le cake tiédir environ 10 minutes avant de le démouler. Dans la recette initiale, on asperge le cake de rhum, ce que je ne fais pas mais rien ne vous en empêche si vous aimez le rhum. Nappez ensuite votre cake de nappage abricot ou confiture que vous aurez chauffé légèrement.

Il paraît que le cake est meilleur quelques jours plus tard mais personnellement, je n'ai jamais réussi à le conserver plus de 24 heures !!!

