

Gâteau renversé aux cranberries fraîches et aux noix



adapté d'une recette de Martha Stewart, "New-England cranberry duff"

Pour le petit moule carré Demarle 18cm

125g margarine (beurre dans la recette initiale)
environ 180g de cranberries fraîches (1 1/2 tasse)
environ 50g cerneaux de noix de pécan (1/3 tasse)
180g sucre (70 + 110) (1/3 + 1/2 tasse)
1 oeuf (gros dans la recette initiale, moyen pour moi)
80g farine (1/2 tasse)
1/4 ccafé sel (1 bonne pincée)
4 gouttes d'HE orange douce

Préchauffer le four à 170°C

Torréfier les noix de pécan à sec dans une poêle (attention à ne pas les brûler)

Prélever environ 25g de beurre sur les 125 prévus et beurrer le fond du moule et les côtés jusqu'à mi-hauteur.

Étaler les cranberries sur le fond en s'arrangeant pour ne faire qu'une seule couche

Quand les noix de pécan sentent bon, les retirer de la poêle, les laisser refroidir juste un peu puis les hacher grossièrement et les répartir sur les cranberries

Saupoudrer enfin les 70g de sucre de façon régulière

Faire fondre le reste du beurre.

Mélanger la farine et le sel.

A l'aide d'un fouet électrique fouetter l'oeuf avec les 110g de sucre restant jusqu'à ce que le sucre ait fondu, ce qui prend environ 5 minutes (vitesse 6 sur le kitchenaid).

Réduire la vitesse au minimum et incorporer la farine puis le beurre en le faisant couler d'un filet fin et régulier. Ajouter enfin les 4 gouttes d'huile essentielle. La pâte doit être bien lisse.

Verser cette pâte par dessus les cranberries et les noix.

Enfourner pour 40 à 45 minutes, le gâteau doit être joliment doré

Laisser refroidir 10 minutes puis retourner sur le plat de service

Déguster tiède ou à température ambiante.