



Gâteau au champagne truffé de figues séchées



Né de l'inspiration du moment avec les restes de champagne et de fruits séchés de Noël, ce gâteau a attendu quelques semaines dans mes brouillons avant que je décide de vous le proposer. Il faut dire qu'ouvrir une bouteille de champagne exprès, ce serait peut-être un peu exagéré mais le champagne donne une saveur très particulière au gâteau, bien meilleure que quand j'ajoute du simple vin blanc. Je garde donc cette recette au chaud pour finir les prochains fonds de bouteille....

Ingrédients (pour un cake) :

- 150 ml de champagne (du rosé pour moi)
- 2 œufs entiers
- 200g de farine
- une dizaine de figues sèches réhydratées
- 1/2 sachet de levure
- 20 ml d'huile d'olive
- 80 g de sucre vergeoise
- quelques gouttes d'extrait d'arôme d'amandes amères

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Couper les figues sèches en petits dés.

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Ajouter l'arôme

d'amandes, l'huile d'olive et mélanger à nouveau. Continuer de mélanger en versant progressivement la farine, la levure et le champagne.
Incorporer les 2/3 des dés de figue.

Verser la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé (j'ai pris du papier imprimé pour faire la déco). Répartir dessus le reste des figues ne les enfonçant légèrement dans la pâte.

Enfourner et laisser cuire 30 à 35 min.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Le 24 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/24/16456878.html>