

Cake aux coings



Ingrédients pour un moule à cake d'env. 30 cm :

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 50 g de sucre | 10 g de beurre mou |
| 1 coing pelé épépiné, blanchi | 60 g de sucre |
| 2 œufs | 1 pincée de sel |
| 1 coing | 2 cs de jus de citron |
| 60 g de farine | |

Préparation :

Répartir le sucre dans le moule chemisé.

Caramel :

Faire blondir le sucre environ 7 mn dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C, retirer. Étaler le caramel uniformément avec le dos d'une cuillère, répartir le beurre dessus, laisser fondre. Aligner les tranches de coing bien serrées dans le caramel.

Biscuit :

Mettre le sucre, les œufs et le sel dans un bol, travailler avec les fouets du batteur électrique, jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Mélanger le coing râpé avec le jus de citron, étaler sur le mélange en alternant avec la farine, incorporer en soulevant délicatement avec une spatule en caoutchouc, répartir sur les tranches de coing.

Cuisson :

Environ 35 mn dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser reposer environ 5 mn, démouler le gâteau en soulevant le papier. Décoller délicatement le papier du bord avec la spatule. Retourner délicatement le gâteau encore chaud sur un plat, décoller le papier, laisser refroidir.

Suggestion :

Egalement savoureux avec des poires, ne pas les blanchir.