

Cake aux fruits confits

Recette d'Anne-Marie LE GRAND très demandée lors du WE de septembre 2011 avec le DCV.



Un ou deux jours avant la préparation, mettre à tremper, dans du rhum Négrita, un bon verre par gâteau, des raisins sultanes (couleur marron moyen), des fruits confits à couper soi-même, des écorces d'oranges, de citron, de l'angélique et des cerises, le tout de marque Vahiné. Pourquoi cette marque ? Parce qu'ils ont de belles couleurs, beaucoup de parfum et ne sont pas acides. Garder une douzaine de cerises et un peu d'angélique que je trouve en grosses tiges à Cherbourg à l'épicerie « Les trois nappes ».

Autres ingrédients :

1 pincée de levure chimique alsacienne Alsa

4 œufs

250 g de farine Francine type 45

2 sachets de sucre vanillé Alsa, à l'extrait naturel de vanille

1 pincée de fleur de sel

du beurre pour le moule

125 g de très bon beurre

125 g de sucre semoule

Faites chauffer le four thermostat 8.

Mélanger le beurre ramolli, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une pommade.

Mélanger la farine, la levure et la fleur de sel à part.

Ajouter progressivement les œufs et la farine à l'appareil.

Quand le mélange est satisfaisant, ajouter les fruits trempés dans la préparation et verser dans le moule chaud et beurré.

Disposer les cerises restantes pour qu'il y en ait dans chaque tranche, éparpiller l'angélique coupée en tronçons. Enfoncer légèrement les fruits un à un, avec un couteau, dans la pâte.

Cuisson Thermostat 8: 5 minutes,
 Puis Thermostat 6: 25 minutes,
 Puis thermostat 5: 30 minutes.

Une aiguille à tricoter enfoncée au centre du gâteau doit ressortir sèche. Sinon prolonger de 5 ou 10 minutes la cuisson thermostat 5 et vérifier de nouveau. Ne pas attendre pour démouler. On peut décoller les bords avec un couteau ou poser une éponge humide sur un côté du moule couché ou retourné.

Attendre pour couper des tranches. Bien emballé, il peut se garder un mois et supporte la congélation. On ne voit pas la différence ! Préparer des boîtes avec des quantités raisonnables. C'est pratique pour les

promenades ou les goûters à la plage. On peut en cuire deux ensembles, en les mettant côte à côte dans le four. Quand je recevais beaucoup d'amis ou des grandes familles, j'en ai même fait trois par trois. Il y a assez de place dans le four. Mais il faut trois moules et un grand récipient, du type le très grand saladier de chez Tupperware.

Bon régal !

 Anne-Marie Le Grand
à Valognes
le 17.10.2011

