

Le cake aux fruits confits

Il faut avoir des fruits confits : je prépare des écorces d'oranges, du gingembre et des kumquats (petites oranges amères). On peut les acheter déjà confits ou utiliser d'autres fruits + des raisins secs

4 oeufs entiers,
150g de beurre mou,
150g de sucre,
225g de farine,
1 sachet de levure
et une cinquantaine d'amandes entières
(je les émonde moi même mais on les achète déjà émondées pour simplifier)

préparation : cela dépend de ce que l'on fait soi même...

cuisson : 1h30 environ

Je pèse mon beurre que je coupe en petits morceaux pour le laisser ramollir. Le micro ondes peut accélérer le processus mais il ne faut pas qu'il soit complètement fondu.

Il faut battre le beurre et le sucre en pommade.

Je rajoute les oeufs un par un et je mélange la préparation à l'aide des fouets électriques.

Dès le deuxième oeuf, le mélange ressemble à une mayonnaise ratée. Il faut surtout que la pâte soit homogène.

Les fruits confits sont coupés en très petits morceaux.

L'opération est longue si l'on veut beaucoup de fruits dans son cake.

Je les rajoute à la pâte et je mélange.

Je mélange à part la farine et la levure que je verse sur la préparation et je mélange à nouveau.

Pour émonder des amandes il suffit de les faire bouillir 3 minutes, de les refroidir à l'eau et la peau s'enlève alors très facilement.

Je verse la pâte aux fruits dans un moule à cake, je l'aplatis et je garni le dessus avec les amandes émondées;

Le four doit être préchauffé à 200°C (Th7) pour que le cake monte bien.

La cuisson est longue et demande à être surveillée pendant la première partie : 30 minutes à 200°C sans que le gâteau ne brûle. Quand le cake a pris son volume on peut baisser la température à 160°C.

Il peut continuer à cuire alors pendant 3/4 d'heure à 1 heure. La recette donne 2h10 de cuisson!