

piroulie.canalblog.com



INGRÉDIENTS (pour 1 cake de 28 cm)

- 200 g de beurre mou ou de margarine
- 150 g de sucre semoule
- 300 g de farine
- 4 oeufs
- 100 g de cerises confites
- 100 g de raisins de Smyrne
- 75 g de raisins de Corinthe (j'ai mis des cranberries)
- 65 g d'abricots confits + 125 g de melons confits + 65 g de prunes confites en cubes de 1 cm

(j'ai mis 250 g de fruits confits)

- 1/2 sachet de levure chimique
- 2,5 dl de rhum agricole brun (12.5 cl d'eau + 12.5 cl de rhum pour moi)
- 2 cuillerées à soupe de nappage abricot

RÉALISATION

- La veille, laver les raisins de Smyrne et de Corinthe, les égoutter, les mettre dans un bol et les couvrir de 15 cl de rhum et les laisser macérer (j'ai fait tremper mes raisins dans un mélange moitié eau et moitié rhum).
- Tamiser ensemble la farine et la levure.
- Beurrer un moule de 28 cm de long (j'ai utilisé un moule moins long et j'ai fait des minis cakes).
- Fouetter le beurre et le sucre pendant 2 minutes puis ajouter les oeufs un à un et enfin la farine.
- Lorsque le mélange est homogène, incorporer à la pâte, en la soulevant avec une corne, les raisins avec le rhum de macération, le melon, les prunes et les abricots confits (les fruits confits pour moi).
- Verser la pâte dans le moule et le placer dans le four à 250C, aussitôt baissé à 180C.
- Lorsqu'une croûte blonde se forme à la surface du cake (environ 20 minutes), le fendre tout du long avec une corne passée dans du beurre fondu, afin que le gâteau se développe harmonieusement.
- La cuisson du cake dure environ 1 h 10. Vérifier qu'il est cuit en enfonçant au centre la lame d'un couteau qui doit en ressortir sèche.
- À sa sortie du four, laisser le cake tiédir 10 min dans son moule puis le démouler, le mettre sur une grille, et l'asperger du rhum restant (facultatif).
- Le laisser tiédir puis le badigeonner de nappage abricot fondu et le garnir de cerises confites qui ainsi, colleront au gâteau (j'ai mis les cerises confites dans le cake).
- Lorsque le cake est refroidi, l'envelopper de film en attendant de le déguster

REMARQUE

- Avant de mettre les cerises, les fruits confits et les raisins secs dans la pâte je les ai bien enrobés de farine pour ne pas qu'ils tombent au fond du cake.