

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GATEAU AUX EPICES ET AUX FRUITS SECS

Pour 10 personnes :

280g raisins secs noirs et Corinthe - 125g cerises confites coupées en 2 - 145g poires sèches coupées en dés - 3 càs de madère ou marsala ou xères - 180g beurre doux - 180g sucre roux ou vergeoise brune - 2 gros oeufs - 200g farine T.55 - 2 càc levure chimique - 2 càc de chaque épice suivante : gingembre en poudre, paprika fort ou piment, cannelle en poudre - 1 càs mélasse - 1 càs lait - 25g de fruits confits coupés en dés : oranges, citrons, gingembre par exemple - 120g noix de pécan - 150g confiture d'orange ou d'abricot -

La veille : mélanger les raisins et les cerises dans une jatte. Ajouter l'alcool choisi. Couvrir, laisser macérer une nuit.

Le lendemain : préchauffer le four à 150° (th. 5).

Tapisser de papier sulfurisé le fond d'un moule à manquer à charnière de 26cm (ou même plus petit). Le beurrer.

Dans le bol du robot muni de la feuille battre le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs un par un. Mélanger la farine, la levure chimique et les épices, les verser dans le mélange précédent. Mélanger. Ajouter la mélasse, le lait, les raisins secs avec les cerises, les fruits confits et les poires séchées en dés ainsi que les noix de pécan. Mélanger. Verser dans le moule. Enfourner et cuire 2h30. Vérifier la cuisson avec une brochette ou la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Recouvrir d'un papier alu en cours de cuisson si vous trouvez que le dessus brunit.

Sortir le gâteau du four, laisser refroidir sur une grille sans le démouler. Démouler. Napper de confiture à l'aide d'un pinceau.