

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CAKE - PAIN D'EPICES MIEL DE CHÂTAIGNIER ET FIGUES

Pour un moule de 25cm X 8cm

Le sirop : 175g d'eau - 35g sucre semoule - 40g cognac - 150g figues sèches moelleuses -

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Porter à ébullition. Lorsque le sucre est fondu, retirer du feu. Ajouter le cognac et réserver. Couper les figues en quatre, les mettre dans un bol, verser le sirop et laisser mariner 4h00 ou jusqu'au lendemain.

Le cake : 160g beurre doux noisette (chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit couleur noisette sans le faire brûler, laisser refroidir) - 115g miel de châtaignier - 35g sucre muscovado - 235g farine T.55 - 8g levure chimique - 1 gousse de vanille - 165g d'oeufs entiers - 90g pâte d'amandes - 2g sel -

Préchauffer le four à 160° (th.5-6).

Mixer la pâte d'amandes coupée en morceaux dans le robot muni du fouet avec la vanille grattée et les oeufs. Ajouter le muscovado, mixer à nouveau. Verser le beurre noisette sur le miel, remuer. Verser dans le mélange précédent, mélanger puis incorporer le sel, la farine, la levure et les figues égouttées (attention bien conserver le sirop). Beurrer le moule et le chemiser de papier cuisson. Verser la pâte dans le moule. Enfourner et cuire 1h00.

Chauffer le sirop réservé et arroser le cake dès la sortie du four dans le moule. Laisser refroidir. Démouler. Décorer le cake avec des morceaux de figue fraîche (facultatif).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr