

Cake anglais aux fruits confits

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes hors temps de cuisson

Cuisson : environ 55 minutes

Quantité : 1 cake de 24 cm de long ou 18 petits cakes (caissettes)

Ingrédients :

200 gr de beurre

150 gr de sucre semoule (vanillé)

4 œufs

280 gr de farine

4 gr de levure chimique

5 cL de rhum

80 gr de raisins secs

200 gr de morceaux de fruits confits (oranges confites, citrons confites, bigarreaux, angélique)

Procédé :

1 – Préchauffer le four à 150°C en chaleur tournante pour un moule à cake. Pour de petits cakes, préchauffer à 170°C.

2 – Préparer le moule à cake, en le beurrant, puis en le chemisant de papier cuisson (placer une feuille de papier cuisson dedans) ou vous pouvez utiliser des caissettes cartonnées ou encore des moules en silicone.

3 - Dans un bol, faire macérer dans le rhum les raisins. Le but est qu'ils se gorgent de l'alcool. Découper les fruits confits. Ajouter les dans le bol.

2 – Dans le bol du robot ou à défaut un saladier, crémér le beurre à la spatule puis au fouet pour lui donner une texture pommade (le sortir 30 minutes à l'avance pour vous aidez si besoin).

3 – Ajouter le sucre semoule et mélanger au fouet.

4 – Ajouter les œufs, un à un, en vérifiant bien que le précédent est bien incorporé pour ajouter le suivant. Mélanger toujours au fouet. Le mélange doit rester crémeux.

Attention : si le mélange graine un peu, ajouter un peu de farine.

5 – Tamiser ensemble la farine et la levure chimique. Ajouter alors les fruits confits égouttés et bien mélanger le tout pour que les fruits soient bien enrobés de farine.

6 - Ajouter alors le mélange farine+levure+fruits confits au mélange beurre+sucre+œuf. Mélanger délicatement et au minimum, c'est-à-dire que dès que le mélange est homogène on s'arrête.

Attention : ajouter si vous le souhaitez le rhum que vous avez utilisé pour les raisins, la moitié par exemple. La recette ne le dit pas, mais j'aime le goût du rhum dans les gâteaux.

7 – Déposer la pâte qui est lourde, compacte et non liquide dans le moule à cake ou au 2/3 des petits moules. Enfournier pour environ 50 minutes à 150°C, mais vérifier la cuisson dès 40 minutes à l'aide d'une pique.

Attention : la recette conseillait un temps de cuisson de 35 à 40 minutes. Il m'a fallu 55 bonnes minutes pour cuire le cake. Pour de petits moules, enfournier pour environ 30 minutes à 170°C.

8 – Au bout de 5 minutes de cuisson, fendre le dessus du cake avec la lame d'un couteau préalablement huilée. Puis déposer quelques bigarreaux entiers sur le dessus. Poursuivre la cuisson et ne plus ouvrir le four jusqu'à la fin si possible.

9 – A la sortie du four, démouler le cake, le placer sur la tranche. Imbiber le d'un sirop ou de nappage si vous le souhaitez. Le nappage apporte du brillant.

A déguster froid ou tiède.

Coup de fouet :

- Si vous voulez un cake très moelleux, l'enrober de film étirable puis de papier aluminium (cela qui favorise la conservation du moelleux) alors qu'il est encore chaud. Pour un côté un peu plus croustillant, attendre qu'il refroidisse pour l'emballer dans du film étirable puis dans du papier aluminium.

- Rien ne sert de dépasser la dose de levure car le cake sera peut être un peu moins levé mais il se conservera mieux.

- J'ai choisi d'enrober les fruits confits dans **toute la farine** et pas seulement quelques cuillères de farine pour éviter que les fruits ne retombent au fond du moule au cours de la cuisson. J'ai pris aussi la liberté de réduire la quantité de sucre, la recette initiale préconise 200 gr de sucre semoule.

- Pour le sirop pour imbiber les cakes : les proportions sont les suivantes 50% de sirop pour 50% d'alcool. Faire bouillir quelques minutes le sirop dont la recette de base est de 300gr de sucre pour 1kg d'eau (vous pouvez diviser par 20 cette recette ici) puis ajouter le même poids de sirop en alcool. Laisser refroidir.